



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 2003



Vendanges : Du 8 Septembre au 24 Septembre 2003

Conditions climatiques :

2003 laissera le souvenir d'un été caniculaire sur un millésime précoce et de faible rendement ayant une richesse exceptionnelle en sucre et une acidité particulièrement faible.

Débourrement en période normale au mois de mars.

Demi-floraison fin mai avec une avance de 7 jours sur la moyenne de la dernière décennie.

Le mois de juin fut chaud et très ensoleillé avec des pluies très irrégulières.

Juillet fut chaud et août marqué par une canicule exceptionnelle avec des jours à plus de 40 °C. Précipitations très faibles : 83 mm sur les deux mois à Saint-Estèphe.

Septembre reçut de très faibles précipitations -26 mm- et fut marqué par des températures très au-dessus de la moyenne.

Assemblage : 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot

Commentaire de dégustation :

Couleur rouge sombre, teinte profonde presque noire.

Nez complexe de fruits mûrs, arômes secondaires épicés, issus du mariage heureux vin / bois.

Finale d'une grande richesse sur une structure pleine et onctueuse. Tanins somptueux dans une parfaite harmonie.