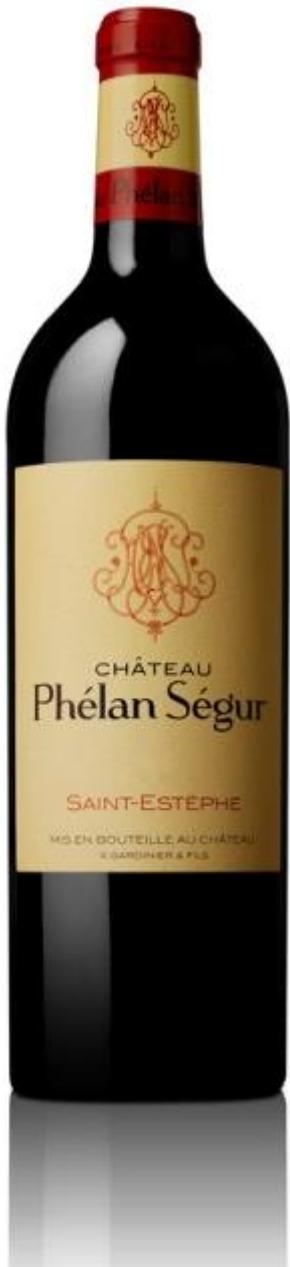




# CHÂTEAU Phélan Ségur

## Millésime 2004



**Vendanges :** Du 29 Septembre au 16 Octobre 2004

### Conditions climatiques :

L'hiver a vu enregistrer des températures inférieures à la normale ainsi qu'un déficit hydrique.

Le débourrement a débuté la première quinzaine d'avril.

Au printemps, mai a été chaud, ce qui a permis une floraison très rapide des merlots du 4 au 10 juin, poursuivie la seconde quinzaine par celle des cabernets.

L'été a vu juillet très ensoleillé. Août a eu un ensoleillement et une température restant dans la normale.

Les températures élevées de septembre et l'ensoleillement important ont contribué, d'une façon indéniable, à la réussite du millésime.

**Assemblage :** 47% Cabernet Sauvignon, 51% Merlot, Cabernet Franc 2%

### Commentaire de dégustation :

Belle couleur rouge foncé, presque noire.

Très beaux arômes fruités d'une grande pureté.

Bel ensemble tannique dont la structure est ronde et charnue.

La persistance aromatique de fin de bouche se rajoute à la longueur finale.

Un beau millésime au potentiel de vieillissement assuré.