



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 2005

Vendanges : Du 22 Septembre au 6 Octobre 2005

Conditions climatiques :

Belle robe rouge sombre - profond - brillant.

Une grande complexité olfactive, marquée par des notes épicées sur fond de fruits mûrs avec cependant beaucoup de fraîcheur.

Après une attaque en bouche puissante avec une mâche souple et charnue, la finale longue d'une belle sucrosité confirme un très beau millésime d'un grand classicisme.

Assemblage : 47% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, Cabernet Franc 3%

Commentaire de dégustation :

Après un hiver sec et plutôt froid, le débourrement de la vigne s'est déroulé à date normale, soit la première semaine d'Avril.

Le mois de Mai fut sec et ensoleillé. Par voie de conséquence, le déclenchement de la floraison a eu lieu la dernière semaine. Celle là a été rapide et homogène.

L'été s'est caractérisé par un déficit hydrique qui illustre parfaitement le principe de base de la viticulture de qualité. L'optimum qualitatif du raisin est atteint quand il y a un arrêt naturel et définitif de la croissance annuelle juste avant la véraison.

Le climat sec et ensoleillé de mi-septembre à mi-octobre a permis de vendanger des raisins très sucrés, suffisamment acides, fruités et particulièrement colorés.

Les vins ont beaucoup de volume avec de la chair, des tanins puissants et lisses.

Un bel équilibre accompagne la longueur de la finale fruitée.

