



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 2009

Vendanges : Du 28 Septembre au 16 Octobre 2009

Conditions climatiques :

Après le cinquième hiver le plus rigoureux depuis 20 ans, le débourrement débute la dernière semaine de Mars.

Avec un début de printemps particulièrement humide, la floraison s'échelonne entre les merlots et les cabernets sur la première quinzaine de Mai.

Un très bel été se déroule sur un vignoble qui présente un excellent état sanitaire.

En Septembre et Octobre, l'été continue avec soleil, chaleur et sécheresse permettant une parfaite maturité et l'obtention de grands vins rouges au fruit éclatant et aux tanins d'une agréable suavité.

Assemblage : 58% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Cabernet Franc

Commentaire de dégustation :

Robe de cerises noires.

Le premier nez révèle un fruité concentré, complexe et intense de fruits noirs.

L'aération offre des senteurs florales fraîches de violette et de patchouli sur un fond de nez légèrement grillé et fumé.

La bouche moelleuse et riche à la fois, dévoile une matière fruitée, généreuse et éclatante.

La structure présente un parfait équilibre entre l'intensité et la finesse.

Un millésime puissant d'une élégance rare.

