



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 2010

Vendanges : Du 30 Septembre au 15 Octobre 2010

Conditions climatiques :

Une moyenne des températures proche de la moyenne trentenaire.

Un phénomène de coulure très variable entre parcelles et cépages, particulièrement marqué sur les merlots.

Un été sec et un mois d'août frais.

Une véraison homogène.

Un effeuillage et décompactage des raisins adaptés au stress hydrique de chaque parcelle.

Des conditions climatiques permettant une excellente maturation de la récolte.

Assemblage : 51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot

Commentaire de dégustation :

Robe rouge grenat profond.

Nez au caractère fruité de mûre et de myrtille.

Bouche à la sucrosité remarquable, structure alliant puissance et élégance

Trame tannique marquante par sa densité et sa finesse exceptionnelle

Fin de bouche agréable et persistante

Un bel été indien nous a permis de récolter nos raisins à maturité optimum, sans précipitation.

