



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 2002



Vendanges : Du 25 Septembre au 12 octobre 2002

Conditions climatiques :

Hiver sec avec 311 mm d'Octobre 2001 à fin Mars 2002 (la moyenne sur 20 ans est de 556 mm)

Les trois premiers mois de l'année furent chauds et le débourrement précoce.

La demi-floraison a été évaluée au 7 juin soit à la même date que 2001, bien que marquée par une certaine hétérogénéité due à des conditions climatiques défavorables entraînant une couleur importante sur le merlot, la cabernet sauvignon résistant très bien. Cet éclaircissage a permis d'obtenir des raisins de bonne constitution.

La demi-véraison a été notée au 12 Août.

Les températures de Juillet et Août demeurèrent peu élevées (-1° sur la moyenne)

Le mois de Septembre chaud et sec avec des nuits fraîches a permis d'obtenir lentement des raisins de grande maturité, notamment le Cabernet Sauvignon.

Assemblage : 63% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 2% Cabernet Franc

Commentaire de dégustation :

Superbe robe presque noire à reflets violets.

Le nez très aromatique et épicé du Cabernet Sauvignon est d'une intensité rare. En bouche, beaucoup de volume, de corps et de gras avec des tanins très serrés et soyeux qui donnent une mâche exceptionnelle. Finale très longue et d'une grande complexité rétro-olfactive.