



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 2016

Vendanges : Du 29 Septembre au 21 Octobre 2016

Conditions climatiques :

- De novembre à mars : Températures relativement douces et une pluviométrie supérieure à la moyenne.
- Avril, mai et juin : Période fraîche et pluvieuse avec des températures souvent inférieures aux moyennes trentenaires à l'exception d'une période de cinq jours permettant une floraison rapide et homogène.
- Juillet et août : Temps chaud et sec.
- Septembre et octobre : Une période idéale pour la maturation.

Beau temps sec avec un épisode orageux le 13 septembre permettant de relancer le processus de maturation.

De fin septembre à mi-octobre : Les grandes amplitudes thermiques ont permis de conserver une grande fraîcheur et un bon état sanitaire des raisins sur pied.

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Commentaire de dégustation :

Robe rouge profond aux reflets violacés.

Nez d'une grande complexité associant des arômes de mûre, de cerise et de fraise charnue. Le deuxième nez dévoile des notes toastées et réglissées.

La bouche est suave en attaque avec une remarquable consistance et fraîcheur qui nous guide vers une finale puissante et d'une longueur exceptionnelle.

Le vin est construit sur une structure tannique dense et développe une parfaite harmonie tout au long de la dégustation.

