



# CHÂTEAU Phélan Ségur

## Millésime 2007

**Vendanges :** Du 27 Septembre au 11 Octobre 2007

### Conditions climatiques :

Avec un cumul d'eau de 840 mm sur la zone Médoc, le millésime 2007 présente un cumul de pluies, inférieur à la moyenne trentenaire qui est de 954 mm.

Après un mois de mars particulièrement humide et doux, avril est exceptionnellement sec et estival (+ 4 ° C au-dessus de la moyenne) amenant un débourrement précoce avec 2 semaines d'avance sur 2006.

Si mai a été très pluvieux sur les 2 dernières décades, juin et juillet eurent des précipitations moyennes.

La floraison s'est étalée sur une dizaine de jours avec des températures relativement basses, ce qui a entraîné un phénomène de coulure et de millerande, expliquant les faibles rendements du 2007.

A la mi-véraison -aux environs du 1<sup>er</sup> août- ont succédé des conditions climatiques sèches et ensoleillées. La maturité s'est poursuivie dans de très bonnes conditions courant septembre et octobre. Le cycle végétatif relativement long a permis d'obtenir des vins de belle qualité avec un fort potentiel aromatique et beaucoup de fruit, notamment sur les cabernets sauvignon.

**Assemblage :** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

### Commentaire de dégustation :

Couleur rouge grenat sombre.

Nez raffiné de baies fraîches sauvages et d'épices à tajine. Belle amplitude amenée par des effluves fins de pralin. La trajectoire fruitée est parfaitement intégrée dans un élevage juste et distingué.

Bouche volumineuse traduite par un film tannique gras. Les corps fruités se confondent en osmose. La finale, verticale s'étire avec raffinement vers de nobles traits végétaux.

