



CHÂTEAU Phélan Ségur

Millésime 2008

Vendanges : Du 6 Octobre au 18 Octobre 2008

Conditions climatiques :

Avec un printemps humide et assez froid, la floraison perturbée s'est étalée sur une quinzaine de jours, entraînant un peu de coulure sur merlot.

Juillet qui fut très sec (à peine la moitié de la pluviométrie moyenne sur 30 ans) a, par sa contrainte hydrique, favorisé un ralentissement précoce de la végétation.

Après un mois d'Août contrasté, Septembre sec et Octobre majoritairement beau assurèrent une maturation lente (propice aux arômes fruités) et complète des merlots comme des cabernets.

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Commentaire de dégustation :

Couleur rouge grenat brillant aux reflets violacés.

Premier nez de fruits rouges - confiture de cerise griotte et baie de cassis.

Deuxième nez plus floral, sous forme de bonbons à la violette, enrichi par quelques senteurs de pralin.

L'intensité forte rappelle une grande eau de vie de framboise.

Evolution vers de discrètes touches fumées.

Bouche tendre au fruité rouge croquant, quelque peu tourbée et bien définie.

Structure végétale et tannique, dotée d'une belle longueur et de fermeté.

Finale au grain épais.

