

MILLESIME 2019

- Fraîcheur et Puissance -

Vendanges : du 24 septembre au 10 octobre

Conditions climatiques :

Avril à juin: températures fraîches jusqu'à la mi-juin. La pluviométrie d'avril et de juin est en excès de 35 et 42 mm sur ces deux mois. Débourrement et floraison précoces.

Juillet à septembre : changement de temps dès la fin juin pour laisser place à des conditions chaudes et sèches (ponctuées d'orages et d'épisodes caniculaires).

Absence de stress hydrique majeur grâce à notre terroir de graves argileuses.

Parfait état sanitaire du raisin aux vendanges.

Assemblage : 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc.

Analyses : Degré : 14,5%vol - pH : 3,80

Commentaire de dégustation :

Robe rouge profond aux reflets violacés.

Nez d'une grande complexité aux arômes de fruits mûrs (cerise, cassis, mûres...) et aux notes toastées et réglissées.

En bouche, l'épaisseur remarquable en attaque se marie à merveille avec le fruit charnu et croquant du milieu de bouche.

Cet assemblage harmonieux reste en tension grâce à une belle fraîcheur de fin de dégustation et une grande persistance aromatique.

Un millésime généreux à la puissance tannique exceptionnelle soutenue par un volume d'une rare densité.

Château Phélan Ségur 2019 allie fraîcheur et puissance.

Château Phélan Ségur :

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Oenologues conseil : Michel Rolland, Julien Viaud

Vignoble : 70 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha

Encépagement: 58% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1.5% Cabernet Franc

