



Millésime 2016

Cabernet Sauvignon 55 % Merlot 45 %

Vendanges du 29 septembre au 21 octobre

Rendement.....49 hL/ha IPT.....87

Acidité totale.....3.4 pH.....3.64

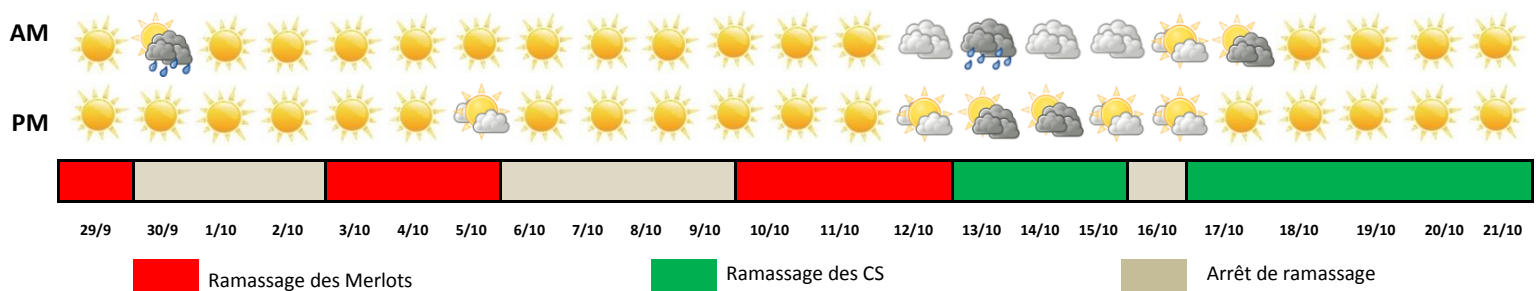
Titre alcoométrique.....13.8 °

« Une année renversante ! »

- **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.



Notes de dégustation du maître de chai :

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.

Phélan Ségur en quelques mots...

- 70 hectares de vignes, d'un âge moyen de 35 ans
- Propriétaire : **Gardinier & Fils** (Le **Taillevent** à Paris - 2 étoiles Michelin - le Relais & Châteaux **Les Crayères** à Reims - 2 étoiles Michelin, le **Comptoir du Caviar** à Paris et Cannes)