

MILLESIME 2020

- Fondamental -

Vendanges : du 16 septembre au 1er octobre

Conditions climatiques :

Octobre à juin : pluviométrie record de 1120mm (contre 735mm de moyenne sur les 26 dernières années).

Printemps très doux, températures supérieures à la moyenne.

106mm de pluie entre le 11 et le 20 août : le vignoble reprend de la fraîcheur après la sécheresse de juillet.

Début septembre : conditions idéales pour la maturité polyphénolique de nos raisins (nuits fraîches, vents séchants, journées chaudes et ensoleillées).

Très bon état sanitaire du raisin aux vendanges.

Assemblage : 54% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Analyses : Degré : 13.5 %vol - pH : 3,7 - IPT: 88

Commentaire de dégustation :

C'est le millésime le plus fondamental de Phélan Ségur. Pas d'artifice, aucun excès, un équilibre fascinant.

Son nez expressif et d'une fraîcheur remarquable est une invitation à se plonger dans un univers « multicolore et polyphonique » de fruits et de fleurs. Il est tout en équilibre avec une structure précise et ciselée. Subtilement charnu, il est dense et ses tanins sont finement tissés. Sa puissance, sa longueur lui permettent de déployer une énergie rayonnante et d'être source d'une étonnante émotion.

Un vrai bonheur de voir le résultat d'années de travail transcender un grand terroir.

Château Phélan Ségur :

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Cœnologues 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

