



CHÂTEAU

Phélan Ségur

FRANK PHELAN 2016

Vendanges :

Du 29 Septembre au 21 Octobre

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

Cabernet Sauvignon : 56 %
Merlot : 40 %
Petit Verdot : 1 %
Cabernet Franc : 3 %

Commentaire de dégustation

Sa robe est d'un rouge profond aux reflets rubis.

Son nez intense de fruits rouges à maturité optimale (cerise, fraise) est complété par des notes épicées.

La qualité des tanins est remarquable, procurant à la fois finesse et puissance.

Frank Phélan 2016 est une parfaite illustration de cet immense millésime conjuguant une très belle harmonie, de la précision et une amplitude exceptionnelle en bouche.

CARACTERISTIQUES CLIMATIQUES DE L'ANNEE :

➤ Les commentaires de notre chef de culture :

- **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.