



# Château Calon Ségur

*Nouvel habillage à partir du millésime 2013*

Appellation

Saint-Estèphe.

Troisième Grand Cru Classé en 1855.

Propriétaire

SURAVENIR.

Gérant

Laurent Dufau.

Directeur d'exploitation

Vincent Millet.

Œnologue conseil

Éric Boissenot.



Sol

Épaisse couche de graves déposées par le fleuve au quaternaire. Sous-bassement à dominante argileuse d'âge tertiaire. Au sommet des dépôts de graves, on trouve également un fin niveau d'argile d'origine lacustre.

Superficie

55 hectares.

Superficie en production

45 hectares (50 hectares plantés).

Encépagement

53% Cabernet sauvignon, 38% Merlot, 7% Cabernet franc, 2% petit Verdot.

Âge moyen de la vigne

22 ans.

Mode de taille

Guyot double.

Densité de plantation

8 000 pieds par hectare.

Objectif de rendement

45 hectolitres par hectare.

Vendanges

Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied. Égreneur vibrant et table de tri manuel.

Vinification

Cuves tronconiques inox thermorégulées. Cuvaison de 18 à 21 jours. Deux remontages par jour. Fermentation à 26°C. Fermentation malolactique (bactéries lactiques indigènes) en cuve inox à 20°C.

Élevage

18 à 20 mois, 100% de barriques neuves. Collage au blanc d'œuf.

Production annuelle moyenne

80 000 bouteilles environ.

Château Calon Ségur

Domaine de Calon 33180 Saint-Estèphe France

T. +33 5 56 59 30 08 F. +33 5 56 59 71 51 SIRET. 349 168 898 00014 N° TVA. FR20349168898  
calon-segur@calon-segur.fr

WWW.CALON-SEGUR.FR