Le Marquis de Calon Ségur

Nouvel habillage à partir du millésime 2013

Appellation
Saint-Estèphe.
Second vin du Château Calon Ségur.

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	56% Cabernet sauvignon, 35% 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. Microbullage. Co-inoculation, levures et bactéries exogènes en cuve inox à 25°C.
Élevage	17 mois, 30% de barriques neuves. Collage au blanc d'œuf.
Production annuelle moyenne	140 000 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