



Le Marquis de Calon Ségur 2022

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

Propriétaire
SURAVERNIR.

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 | 48 hectares (50 hectares plantés). |
| Encépagement | 57% Cabernet sauvignon, 34% Merlot, 7% Cabernet franc, 2% petit Verdot. |
| Assemblage | 58% Merlot, 38% Cabernet sauvignon, 2% Cabernet franc, 2% petit Verdot. |
| Âge moyen de la vigne | 21 ans. |
| Mode de taille | Guyot double. |
| Densité de plantation | 8 000 pieds par hectare. |
| Rendement | 26 hectolitres par hectare. |
| Dates des vendanges | Merlots : 6 au 15 septembre. Cabernets et petit Verdot : 15 au 27 septembre. |
| Vendanges | Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied. Égreneur vibrant et table de tri manuel. |
| Vinification | Cuves tronconiques inox thermorégulées. Cuvaision 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. |
| Estimation | |

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