



Le Marquis de Calon Ségur 2023

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

Propriétaire
SURAvenir.

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	50% Merlot, 48% Cabernet sauvignon, 1% Cabernet franc, 1% petit Verdot.
Âge moyen de la vigne	20 ans.
Mode de taille	Guyot double.
Densité de plantation	8 000 pieds par hectare.
Rendement	45 hectolitres par hectare.
Dates des vendanges	Merlots : 6 - 20 septembre. Cabernets et petit Verdot : 18 - 30 septembre.
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.
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