

CALON ♥ SÉGUR

LE MILLÉSIME 2016

Après un hiver et un printemps relativement humides, les conditions climatiques sont devenues très favorables à la maturation des raisins tout l'été et durant la grande période des vendanges. La floraison s'est déroulée mi-juin de manière homogène pour l'ensemble des cépages, sans coulure et sans millerandage. L'absence de pluies et des températures estivales de saison ont permis d'atteindre des contraintes hydriques modérées courant août. Les températures moyennes de 20°C en septembre associées à une pluviométrie de 30 mm ont parachevé une maturation optimale et homogène des merlots et des cabernets. Les merlots ont été ramassés du 29 septembre au 4 octobre, les cabernets sauvignon et franc du 5 au 15 octobre, le petit Verdot le 15 octobre.

Merlots et Cabernets sont admirablement homogènes et équilibrés par leur degré alcoolique (14% Vol.), leur grande fraîcheur et leur richesse en tanins. C'est certainement l'un de ces grands millésimes qui appartiendra à la postérité des vins de très longue garde.

THE VINTAGE 2016

After a relatively wet winter and spring, weather conditions became very conducive to the grape ripening process during the whole of the summer and a large part of the harvesting season. The flowering process was homogeneous for all of the varieties and took place in mid-June without any coulure or millerandage. The absence of rain and seasonal summer temperatures provided moderate degrees of water deficit stress during August. Average September temperatures of 20°C allied with a rainfall of 30 mm (1.2 inches) enabled the grapes to complete an even, optimal ripening both in the Merlot and the Cabernets. The Merlot was picked from September 29 to October 4; the Cabernet Sauvignon and Franc from October 5 to 15; and the Petit Verdot on October 15.

The Merlot and Cabernets are wonderfully balanced thanks to their alcoholic degree (14%), their great freshness and their tannin richness. This is certainly one of those great vintages that will age well for many years in bottle.



Propriétaire Owners
SURAVENIR

Gérant Managing Director
Laurent Dufau

Directeur d'exploitation Winemaker
Vincent Millet

Œnologue conseil Consulting winemaker
Éric Boissenot

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET

Sol Soil

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.
A thick layer of gravel laid down during the Quaternary Period. Predominantly clay sub-soil from the Tertiary Period. At the summit of the gravel deposits, there is also a fine layer of clay of lacustrine origin.

Superficie Vineyard area

55 hectares. 55ha (136 acres).

Superficie en production
Area in production

45 hectares (33 hectares plantés).
45 ha (33 ha planted).

Encépagement
Grape varieties

56% Cabernet sauvignon, 35% Merlot,
7% Cabernet franc, 2% petit Verdot.

Âge moyen de la vigne
Average age of the vines

22 ans. 22 years.

Mode de taille Pruning method

Guyot double. Double Guyot.

Densité de plantation
Planting density

8 000 pieds par hectare. 8,000 vines/ha.

Vendanges Harvest

Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied. Égreneur vibrant et table de tri manuel.
Hand picking. A first selection of grapes on the vine. Mechanical sorting of the grapes by vibration, followed by hand sorting.



Château Calon Ségur 2016

SAINT-ESTÈPHE

3^e Grand Cru Classé en 1855

Assemblage <i>Blend</i>	60% Cabernet sauvignon, 18% Cabernet franc, 20% Merlot, 2% petit Verdot
Degré Alcoolique <i>Alcohol degree</i>	14% 14% Vol.
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3,75
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	0,4
PH	3,60
Rendement <i>Yield</i>	42 hl/ha
Durée de cuvaison <i>Vatting period</i>	20 jours 20 days
Élevage* <i>Ageing*</i>	20 mois, 100% barriques neuves. 20 months, 100% new french oak barrels.

Notes de dégustation
Tasting notes

* durée estimative / *estimating time*



Le Marquis de Calon Ségur 2016

SAINT-ESTÈPHE

Second vin du Château

Assemblage <i>Blend</i>	55% Merlot, 45% Cabernet sauvignon.
Degré Alcoolique <i>Alcohol degree</i>	14,2% 14.2% Vol.
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3,8
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	0,4
PH	3,60
Rendement <i>Yield</i>	42 hl/ha
Durée de cuvaison <i>Vatting period</i>	20 jours 20 days
Élevage* <i>Ageing*</i>	17 mois, 30% barriques neuves. 17 months, 30% new french oak barrels.

Notes de dégustation
Tasting notes

* durée estimative / estimating time



Château Capbern

SAINT-ESTÈPHE

Propriétaire *Owners*
SURAVENTIR

Gérant *Managing Director*
Laurent Dufau

Directeur d'exploitation *Winemaker*
Vincent Millet

Œnologue conseil *Consultant winemaker*
Éric Boissenot

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET

Sol *Soil*

Graveleux sableux, graveleux argileux
et sol calcaire.
Sandy-gravelly, clayey-gravelly & chalky soil.

Superficie *Vineyard area*

38 hectares. 38 ha (94 acres).

Superficie en production
Area in production

29 hectares (33 hectares plantés).
29 ha (33 ha planted).

Encépagement
Grape varieties

52% Cabernet sauvignon, 46% Merlot,
2% petit Verdot.

Âge moyen de la vigne
Average age of the vines

17 ans. 17 years.

Mode de taille *Pruning method*

Guyot double. *Double Guyot.*

Densité de plantation
Planting density

8 000 pieds par hectare. 8,000 vines/ha.

Vendanges *Harvest*

Manuelles. Premier contrôle du raisin sur pied.
Égreneur vibrant et table de tri manuel.
*Hand picking. A first selection of grapes
on the vine. Mechanical sorting of the grapes
by vibration, followed by hand sorting.*



Château Capbern 2016

SAINT-ESTÈPHE

Assemblage <i>Blend</i>	69% Cabernet sauvignon, 4% Cabernet franc, 25% Merlot, 2% petit Verdot
Degré Alcoolique <i>Alcohol degree</i>	14% 14% Vol.
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3,5
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	0,4
PH	3,70
Rendement <i>Yield</i>	42 hl/ha
Durée de cuvaision <i>Vatting period</i>	20 jours 20 days
Élevage* <i>Ageing*</i>	18 mois, 60% barriques neuves. 18 months, 60% new french oak barrels.

Notes de dégustation
Tasting notes

* durée estimative / estimating time