



# Marquis de Calon 2011

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

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

Assemblage

20% Cabernet sauvignon, 80% Merlot.

Âge moyen de la vigne

22 ans.

Mode de taille

Guyot double.

Densité de plantation

8 000 pieds par hectare.

Rendement

44 hectolitres par hectare.

Dates des vendanges

Cabernet sauvignon : du 10 au 21 septembre.  
Merlot : du 3 au 10 septembre.

Vendanges

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

Vinification

Cuves tronconiques inox thermorégulées.  
Cuvaïson de 17 jours. Deux remontages par jour.  
Fermentation à 26°C. Fermentation malolactique (bactéries lactiques indigènes) en cuve inox à 20°C.

Élevage

17 mois, 30% de barriques neuves. Collage au blanc d'œuf.

Production

Environ 95 000 bouteilles.

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19