

Grand Vin de Bordeaux



2021

NATURE DES SOLS

Les vignes se répartissent en une mosaïque d'argiles bariolées et de graves fines villafranchiennes et d'argiles. Ce sol graveleux et sablo-graveleux bénéficie d'un climat océanique tempéré.

ÂGE DU VIGNOBLE

De 20 à 32 ans

VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai

DATES DE VENDANGES

Du 30 septembre au 11 octobre 2021

RENDEMENT

17 Hl/Ha

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid (8°C). Fermentation alcoolique en cuves inox. Cuvaison finale à chaud (28 °C) de 10 à 15 jours Fermentation malolactique en barriques et cuves inox.

ÉLEVAGE

Durée : 12 mois en barriques neuves (40%) et d'un vin (60%).

ASSEMBLAGE 2022

Cabernet Sauvignon : 70%
Merlot : 30%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alcool: 13,5%
vol pH: 3.65

PROPRIÉTAIRES

Denis Darriet
Eric Garcia

ÉQUIPE VITIVINICOLE

Directeur Technique :
Xavier Moragues
Œnologues Conseil:
Stéphane Derenoncourt

DÉGUSTATION

ROBE: une couleur profonde et dense évoque une belle intensité.

LE NEZ révèle des arômes typiques de Pessac-Léognan, d'abord les notes fumées dominant, puis la signature Seguin, avec des nuances de cèdre, enfin une touche fruitée de groseille et de cassis.

EN BOUCHE, la finesse du vin se dévoile, portée par une belle acidité. La structure est belle, précise, avec des tanins qui libèrent leur expression poudreuse.

