



### LE VIGNOBLE

Le vignoble se situe au sud de Bordeaux, entre Pessac et Léognan. Le terroir de Confidence(s) du Château Seguin bénéficie d'un sol graveleux et sablo-graveleux sous un climat océanique tempéré.

### ÂGE DU VIGNOBLE

De 18 à 30 ans

### VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

Durée: 18 mois en barriques neuves.

### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 66 %  
Merlot : 34 %

### DÉGUSTATION

ROBE: la couleur est intense, pourpre foncée aux reflets rubis.

NEZ : le nez se présente complexe et puissant avec des arômes de sève, de menthol et de fruits (groseille, cassis). Le tout sur un fond fumé caractéristique des Pessac-Léognan.

BOUCHE : l'attaque est immédiatement onctueuse. Puis vient une montée en puissance du vin avec une fraîcheur persistante. La finale exprime pleinement le fruit croquant du Cabernet Sauvignon.

