Grand Vin de Bordeaux

SEGUIN

"La Lignée"

PESSAC-LÉOGNAN

2022

LE VIGNOBLE

Le vignoble se situe au sud de Bordeaux, entre Pessac et Léognan.
Le terroir de Seguin "*La Lignée*" bénéficie d'un sol graveleux et sablo- graveleux sous un climat océanique tempéré.

ÂGE DU VIGNOBLE

De 18 à 32 ans

VENDANGES

Vendanges 100% manuelles avec tri à la vigne et au chai.
Du 9 au 30 septembre 2022.

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid (8°C).
Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE

Durée: 12 mois en barriques (30%) et en cuve inox (70%).

ASSEMBLAGE

Merlot : 67%
Cabernet Sauvignon : 33%

DÉGUSTATION

Couleur rubis intense.

Au nez, des notes de cerise griotte, beaucoup de fraicheur et de touches des cacao.

La bouche est souple puis évolue sur la rondeur du tanin et la gourmandise du fruit.
La structure est délicate et centrée.
Nous retrouvons les notes de griotte sur la finale avec des tanins sphériques

SC Domaine de Seguin - Chemin de la House - 33610 Canéjan
05 56 75 02 43 - contact@chateauseguin.com - www.chateauseguin.com