

Grand Vin de Bordeaux



2018

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 18 à 30 ans

VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai

DATES DE VENDANGES

Du 20 septembre au 15 octobre 2018

DÉGUSTATION

ROBE: couleur sombre, intense et pourpre.

NEZ profond, fin, mêlant les notes de fruits mûrs et noblement fumées.

BOUCHE : finement pulpeux à l'attaque, fondant en milieu de bouche ample, extrêmement savoureux et raffiné au toucher.

Le vin s'envole en finale, complexe et séveux.

QUELQUES CONSEILS

Vieillessement : 10 à 20 ans

Température de service : 16 - 18°C

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 de chêne français et en cuves inox.

ÉLEVAGE

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

ASSEMBLAGE 2018

Cabernet Sauvignon : 58%
Merlot : 42%



Grand Vin de Bordeaux**CHATEAU
SEGUIN***Cuvée de la House***PESSAC-LÉOGNAN****2019**

La Cuvée de la House est une cuvée spécifique du Château Seguin, issue de la parcelle n°7, l'une des plus anciennes du vignoble. Tout au long du cycle végétatif, jusqu'à la vendange, cette parcelle a bénéficié de soins respectant les principes de la biodynamie.

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

29 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 de chêne français.

ASSEMBLAGE

Merlot : 57%
Cabernet Sauvignon : 43%

ÉLEVAGE

Durée : 14 mois en barrique de 300L (neuves et d'un vin).

**DÉGUSTATION**

ROBE: couleur grenat très intense avec une belle limpidité.

NEZ subtil et profond, agréable avec des notes mentholées, de fruits mûrs (cassis et mûres) et toujours cette belle touche fumée.

BOUCHE : A l'attaque le vin est délicat, se développant sur une bouche savoureuse, étirée et charnue.

La finale est longue, puissante avec la présence de beaux tannins à la texture savoureuse.

QUELQUES CONSEILS

Vieillessement : 3 à 12 ans

Température de service : 16 - 18°C



Grand Vin de Bordeaux



SEGUIN

“La Lignée”

PESSAC-LÉOGNAN

2021

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 16 à 31 ans

VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai

Du 16 septembre au 3 octobre

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid (8°C). Fermentation alcoolique et malo-lactique en cuves inox

ÉLEVAGE

Durée: 12 mois en barriques (32%) et en cuve inox (68%).

ASSEMBLAGE

Merlot : 51%

Cabernet Sauvignon : 49%

DÉGUSTATION

ROBE : Dans le verre, une belle couleur intense qui attire le regard.

LE NEZ révèle d'emblée la gourmandise. Il y a beaucoup de fraîcheur et de fruits, notamment des fraises et des framboises, avec une subtile note boisée.

EN BOUCHE, l'expérience commence en douceur, équilibrée par une agréable acidité. Les tanins se manifestent avec délicatesse, en ajoutant de la profondeur.

