



LE VIGNOBLE

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

AGE 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.

ELEVAGE

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

ASSEMBLAGE

Merlot : 67 %
Cabernet Sauvignon : 33 %

DÉGUSTATION

ROBE : couleur sombre aux reflets violacés.

NEZ : nez aux accents de jolis fruits rouges et des notes délicatement fumées.

BOUCHE : La bouche est ample, suave puis évolue sur du fruit et de la fraîcheur.
La structure est bien centrée avec beaucoup de délicatesse. La finale reste puissante montrant un bel enrobage tannique.

QUELQUES CONSEILS

Température de service : 16 à 18°C, ouvrir 1 à 2h avant de servir.

Vieillessement de 2 à 8 ans.

Accompagnements : Idéal avec de la charcuterie, sur une volaille, une viande blanche et une poêlée de champignons, L'Angelot de Seguin se révèle aussi sur un camembert ou un brie fermier.

