

**NOM DU CHÂTEAU OU DU DOMAINE : CONFIDENCE(S) DE SEGUIN**

**APPELLATION : PESSAC-LÉOGNAN**

**MILLÉSIME : 2010**

## **LE VIGNOBLE :**

### *Situation géographique :*

*Au sud de Bordeaux (entre Pessac et Léognan).*

### *Terroir et climat :*

Sol graveleux et sablo-graveleux sous climat océanique tempéré.

### *Cépages :*

50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon  
Vignoble âgé de 11 à 23 ans.

### *Vendanges :*

Manuelles avec tri à la vigne et au chai.

## **LA VINIFICATION :**

Macération préfermentaire à froid (10°C),  
Fermentation alcoolique en cuves inox,  
Cuvaision finale à chaud (28°C) de 10 à 15 jours,  
Fermentation malo-lactique en barriques,  
Élevage de 18 mois en barrique neuves,  
Assemblage 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot

## **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :**

Couleur intense grenat foncé aux reflets violacés.

Nez complexe et pur avec des arômes de fruits rouges (cerises, prunes), de vanille et de toast.

Attaque souple et de suite très soyeuse. La bouche évolue tout en puissance et vivacité avec une matière séduisante. La belle acidité amène beaucoup de fraîcheur et permet aux fruits de s'exprimer pleinement.

Le vin est encore sur la réserve mais la finale est longue, discrète et peu asséchante.

## **QUELQUES CONSEILS :**

Température de service : 16-18°C,

Décanter 4 heures avant de servir,

Vieillessement 15 à 20 ans,

Accompagnement : volailles, viandes blanches, viandes rouges, gibiers, fromages...

