

NOM DU CHÂTEAU OU DU DOMAINE : CHÂTEAU SEGUIN Cuvée de la House

APPELLATION : PESSAC-LÉOGNAN

MILLÉSIME : 2012

LE VIGNOBLE :

Situation géographique :

Au sud de Bordeaux (entre Pessac et Léognan).

Terroir et climat :

Sol graveleux sous climat océanique tempéré.

Cépages :

50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon
Vignoble âgé de 25 ans.

Vendanges :

Manuelles avec tri à la vigne et au chai.

LA VINIFICATION :

Macération préfermentaire à froid (8°C),
Fermentation alcoolique en cuves inox,
Cuvaision finale à chaud (28°C) de 10 à 15 jours,
Fermentation malo-lactique en barriques,
Élevage de 16 mois en barrique neuves et d'un vin,
Assemblage 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Couleur grenat très intense avec une belle limpidité.

Nez très complexe, racé, agréable avec des notes mentholées et fumées, et toujours cette belle présence de fruits frais (groseilles, fraises).

L'attaque est souple, dense et soyeuse, se développant sur une bouche savoureuse, lactée et étirée. Belle finale longue, fruitée avec la présence de jolis tannins fondus.

QUELQUES CONSEILS :

Température de service : 16-18°C,

Décanter 3 à 5 heures avant de servir,

Vieillessement 3 à 12 ans,

Accompagnement : toutes les viandes (rouges ou blanches, gibier à plume, fromages..)

Remarques particulières: Vin issu de la fermentation de raisins produits selon les principes de la **Biodynamie**.

