Grand Vin de Bordeaux

CHATEAU
SEGUIN
PESSAC-LÉOGNAN

2020

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.

AGE DU VIGNOBLE

De 20 à 32 ans

VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai

DATES DE VENDANGES

Merlot : du 16 au 22 septembre

Cabernet Sauvignon : du 30 septembre au 3 octobre

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid (8°C).
Fermentation alcoolique en cuves inox.
Cuvaison finale à chaud (28 °C) de 10 à 15 jours
Fermentation malolactique en barriques et cuves inox.

ELEVAGE

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

ASSEMBLAGE 2020

Cabernet Sauvignon : 70%
Merlot : 30%

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alcool : 14% vol
pH : 3,62

PROPRIETAIRES

Denis Darriet
Eric Garcia

EQUIPE VITIVINICOLE

Directeur Technique :
Xavier Moragues

Œnologues Conseil :
Stéphane Derenoncourt

DÉGUSTATION

ROBE : couleur sombre, intense et belle.

NEZ : très aromatique, au fruité frais, mûr et subtil.

BOUCHE : moelleux à l'attaque et en milieu de bouche, juteux et soyeux, le vin évolue très savoureux. Finale tramée, longue et précise, sans angle tannique.

QUELQUES CONSEILS

Température de service : 16-18°C
Vieillissement de 7 à 15 ans
Château Seguin 2020 s'accorde parfaitement avec des ravioles aux cèpes, des bécasses à la ficelle, une belle côte de bœuf ou encore un canard sauvage. Les saveurs fondantes de la viande se mêlent à la rondeur et l'élégance des tanins.
Un Saint-Nectaire fermier fera ressortir le fruité intense et le côté soyeux du vin.

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