



LE VIGNOBLE

Le vignoble se situe au sud de Bordeaux, entre Pessac et Léognan. Le terroir de Confidence(s) du Château Seguin bénéficie d'un sol graveleux et sablo-graveleux sous un climat océanique tempéré.

ÂGE DU VIGNOBLE

De 18 à 30 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.

ÉLEVAGE

Durée: 18 mois en barriques neuves.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 66 %
Merlot : 34 %

DÉGUSTATION

ROBE: la couleur est intense, pourpre foncée aux reflets violacés.

NEZ : le nez, puissant et complexe, s'ouvre sur des arômes fumés, grillés et des notes de sève, de menthol et de fruits (groseille, cassis)

BOUCHE : L'attaque est marquée par une grande fraîcheur. la bouche est élégante, suivie d'une montée en puissance avec cette fraîcheur persistante. La finale exprime pleinement le fruit croquant du Cabernet Sauvignon.

