

Grand Vin de Bordeaux



SEGUIN

“La Lignée”

PESSAC-LÉOGNAN

2021

LE VIGNOBLE

Le vignoble se situe au sud de Bordeaux, entre Pessac et Léognan.

Le terroir de Seguin *“La Lignée”* bénéficie d'un sol graveleux et sablo- graveleux sous un climat océanique tempéré.

ÂGE 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

ÉLEVAGE

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

ASSEMBLAGE

Merlot : 51%

Cabernet Sauvignon : 49%

DÉGUSTATION

ROBE : Dans le verre, une belle couleur intense qui attire le regard.

LE NEZ révèle d'emblée la gourmandise. Il y a beaucoup de fraîcheur et de fruits, notamment des fraises et des framboises, avec une subtile note boisée.

EN BOUCHE, l'expérience commence en douceur, équilibrée par une agréable acidité. Les tanins se manifestent avec délicatesse, en ajoutant de la profondeur.

