

*Grand Vin de Bordeaux*

# CHATEAU SEGUIN

*Cuvée de la House*

PESSAC-LÉOGNAN

2019

*La Cuvée de la House est une cuvée spécifique du Château Seguin, issue de la parcelle n°7, l'une des plus anciennes du vignoble. Tout au long du cycle végétatif, jusqu'à la vendange, cette parcelle a bénéficié de soins respectant les principes de la biodynamie.*

## 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.

## ÂGE DU VIGNOBLE

29 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 de chêne français.

## ASSEMBLAGE

Merlot : 57%  
Cabernet Sauvignon : 43%

## ÉLEVAGE

Durée : 14 mois en barrique de 300L (neuves et d'un vin).



## DÉGUSTATION

**ROBE:** couleur grenat très intense avec une belle limpidité.

**NEZ** subtil et profond, agréable avec des notes mentholées, de fruits mûrs (cassis et mûres) et toujours cette belle touche fumée.

**BOUCHE :** A l'attaque le vin est délicat, se développant sur une bouche savoureuse, étirée et charnue.

La finale est longue, puissante avec la présence de beaux tannins à la texture savoureuse.

## QUELQUES CONSEILS

Vieillessement : 3 à 12 ans

Température de service : 16 - 18°C

