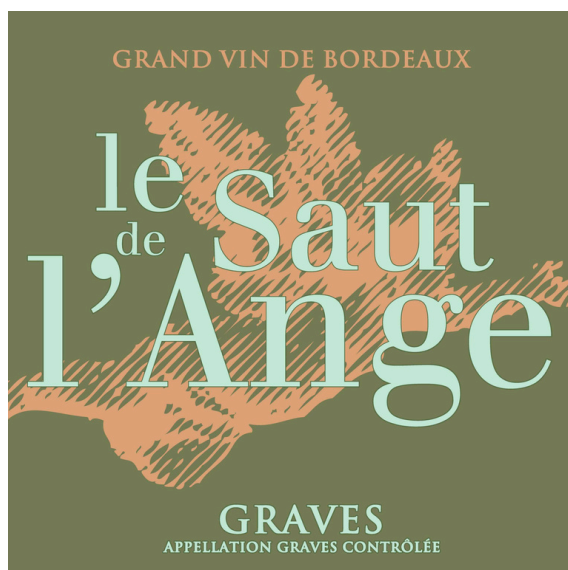




LE VIGNOBLE

Le vignoble du Saut de l'Ange s'étend au cœur des Graves, terroir reconnu pour ses vins blancs secs et aromatiques. Il bénéficie de sols de graves et d'argilo-calcaires, sous l'influence d'un climat océanique tempéré.

ASSEMBLAGE

63% Sauvignon blanc
37% Sémillon

DEGUSTATION

Le Saut de l'Ange Blanc présente une belle couleur jaune or. Il dévoile un nez délicatement minéral, rehaussé de notes d'agrumes.

La bouche, vive et éclatante, prolonge ces arômes avec une finale pleine d'énergie, marquée par une légère touche saline.

Il sera le compagnon idéal de vos repas d'été, en particulier avec crustacés et poissons.





2024

Château Seguin produit un rosé issu d'une courte macération des cuves du domaine provenant des terroirs les plus frais. La fermentation se fait à basse température et sur lies fines en cuves inox pour mieux préserver ses qualités.

ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

DEGUSTATION

Le Saut de l'Ange rosé présente une jolie couleur framboise.

Au nez, il dévoile des arômes de fraise, de groseille et une touche florale.

En bouche, il est frais, fruité et bien équilibré, avec une légère rondeur apportée par le Merlot et une belle vivacité du Cabernet Sauvignon.

Idéal pour l'apéritif ou avec des grillades d'été.

