



LE VIGNOBLE

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

Le terroir de l'Angelot de Seguin bénéficie d'un sol graveleux et sablo-graveleux sous un climat océanique tempéré.

ÂGE DU VIGNOBLE

De 14 à 29 ans

VENDANGES

Vendanges 100% manuelles avec tri à la vigne et au chai.

Du 20 septembre au 15 octobre 2018.

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid (8°C).

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE

Durée : 12 mois en barriques (40%) et en cuve inox (60%).

ASSEMBLAGE

60% Merlot

40% Cabernet Sauvignon

DEGUSTATION

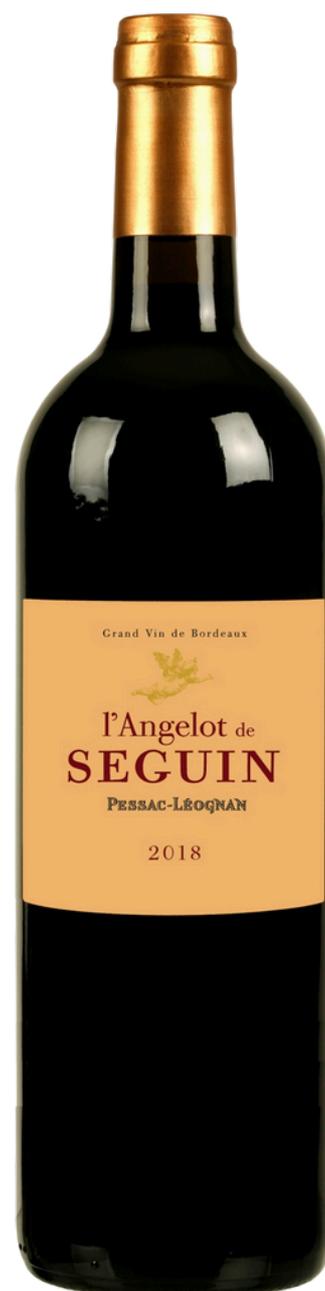
Belle couleur grenat.

Nez pur sur le fruit et bois frugal, avec des notes subtiles d'épices.

L'attaque est marquée par la sucrosité associée au fruit mordant.

L'évolution en bouche est ample avec une jolie structure et un touché très délicat.

La finale est gourmande et arrondie par des tanins souples.



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.

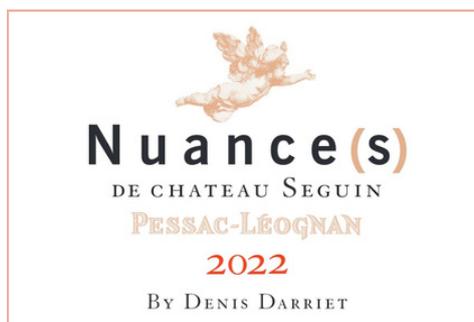
La finale est longue, puissante avec la présence de beaux tannins à la texture savoureuse.

QUELQUES CONSEILS

Vieillessement : 3 à 12 ans

Température de service : 16 - 18°C





LE VIGNOBLE

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

Le terroir de Nuance(s) bénéficie d'un sol graveleux et sablo-graveleux sous un climat océanique tempéré.

ÂGE DU VIGNOBLE

De 18 à 32 ans

VENDANGES

Vendanges 100% manuelles avec tri à la vigne et au chai.

Du 9 au 30 septembre 2022.

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid (8°C).

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE

Durée : 12 mois en barriques (75%) et en cuve inox (25%).

ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

DEGUSTATION

La couleur est intense et dense.

Le nez est d'une incroyable fraîcheur propre aux Cabernet Sauvignon des Graves.

La bouche d'une grande finesse s'étire grâce à une acidité maîtrisée.

Le vin est long et aromatique. Les tanins sont veloutés et viennent caresser la langue en finale.

