



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.

