

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%

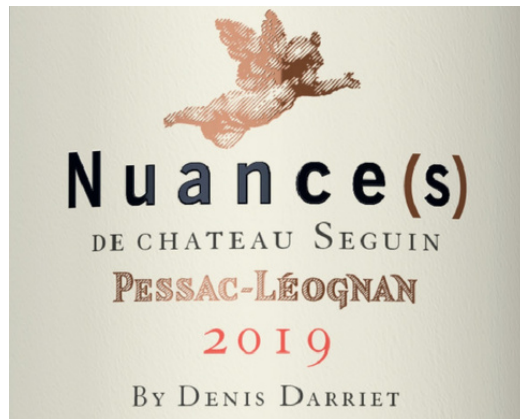
DÉGUSTATION

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.





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 15 à 30 ans

VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai

Du 20 septembre au 10 octobre

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid (8°C).
Fermentation alcoolique et malo-lactique en cuves inox.

ÉLEVAGE

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

ASSEMBLAGE

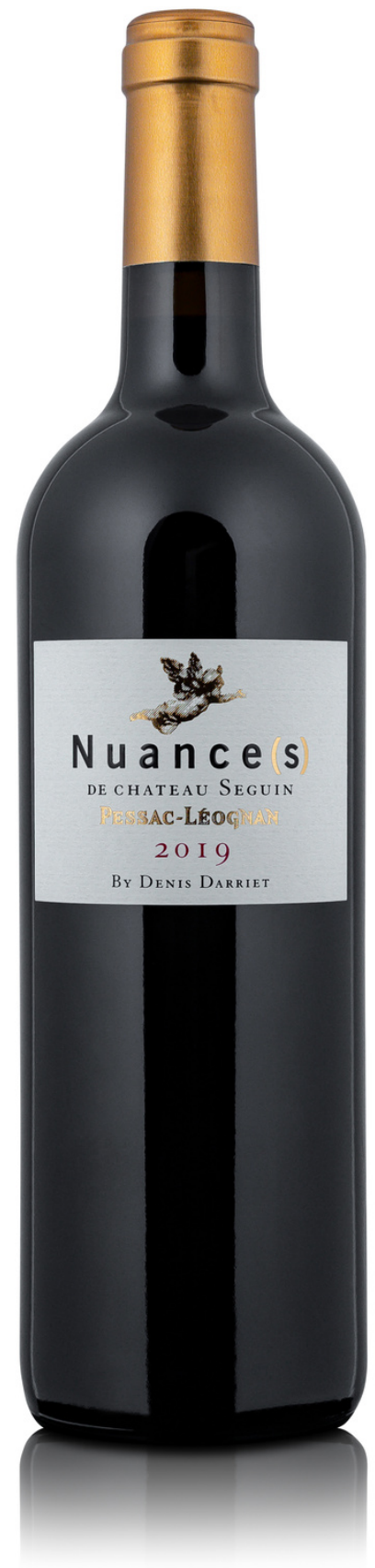
Cabernet Sauvignon : 56 %
Merlot : 44%

DÉGUSTATION

ROBE : belle couleur grenat

NEZ : nez pur sur le fruit et bois frugal, avec de subtiles notes d'épices.

BOUCHE: 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.





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.

