

Grand Vin de Bordeaux



2021

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

De 20 à 32 ans

VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai

DATES DE VENDANGES

Du 30 septembre au 11 octobre 2021

RENDEMENT

17 Hl/Ha

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid (8°C). Fermentation alcoolique en cuves inox. Cuvaïson finale à chaud (28 °C) de 10 à 15 jours. Fermentation malolactique en barriques et cuves inox.

ÉLEVAGE

Durée : 12 mois en barriques neuves (40%) et d'un vin (60%).

ASSEMBLAGE 2022

Cabernet Sauvignon : 70%
Merlot : 30%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alcool: 13,5%
vol pH: 3.65

PROPRIÉTAIRES

Denis Darriet
Eric Garcia

ÉQUIPE VITIVINICOLE

Directeur Technique :
Xavier Moragues
Œnologues Conseil:
Stéphane Derenoncourt

DÉGUSTATION

ROBE: une couleur profonde et dense évoque une belle intensité.

LE NEZ révèle des arômes typiques de Pessac-Léognan, d'abord les notes fumées dominant, puis la signature Seguin, avec des nuances de cèdre, enfin une touche fruitée de groseille et de cassis.

EN BOUCHE, la finesse du vin se dévoile, portée par une belle acidité. La structure est belle, précise, avec des tanins qui libèrent leur expression poudreuse.



Grand Vin de Bordeaux



SEGUIN

"La Lignée"

PESSAC-LÉOGNAN

2022

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 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 (30%) et en cuve inox (70%).

ASSEMBLAGE

Merlot : 67%

Cabernet Sauvignon : 33%

DÉGUSTATION

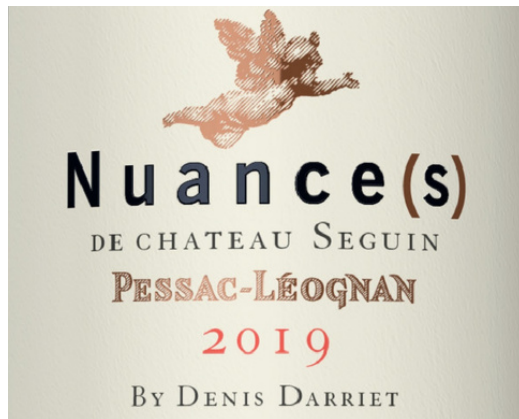
Couleur rubis intense.

Au nez, des notes de cerise griotte, beaucoup de fraîcheur et de touches des cacao.

La bouche est souple puis évolue sur la rondeur du tanin et la gourmandise du fruit.

La structure est délicate et centrée. Nous retrouvons les notes de griotte sur la finale avec des tanins sphériques





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.

