



2019 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

La botte secrète de Pessac-Léognan

Description:

L'ancien joaillier et actuel directeur de Château Seguin, Denis Darriet, a toujours rêvé de posséder son propre domaine viticole. Son rêve est devenu réalité avec l'acquisition de cette petite exploitation située en périphérie de Bordeaux, tout près de Château Haut-Brion, et la saveur de ses vins est digne du grand terroir de l'appellation Pessac-Léognan.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre, disque lilas. Bouquet de baies des bois bien mûres, sur des notes de gelée de mûres et de réglisse, ainsi qu'une délicate touche de violette. Bouche élégante, extrait mûr et farineux, tannins soutenus. L'extraction apporte des nuances très tendres de pépins à la finale de baies noires, cette année il mise sur la finesse.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Seguin
Notation(s):	Score 18/20, WeinWisser 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2026–2036
Cépage(s):	55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon
Référence:	0532919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2026–2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.