



Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Für mich "The Best Ever" - Chapeau Denis Darriet!

Beschreibung:

La bible du vin de 1832 vantait déjà toute la classe de ce domaine: Château Seguin est le seul à y être jugé comparable à Haut-Brion.

Degustationsnotiz:

Grenat dense aux reflets brillants. Séduisant bouquet de mûres, de pralinés au chocolat et de gelée de sureau avec des violettes, du bois noble et du cassis en deuxième nez. Bouche puissante dévoilant une musculature soutenue et une vinification d'une élégance et d'une précision à couper le souffle. Symbiose parfaite entre mûre, minéralité et arômes très marqués dans la finale complexe.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2044
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0532918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 85-87/100, Decanter 93/100, Wine Spectator 87/100, Score 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
A boire:	jusqu'en 2044
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.