

2016 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

La meilleure affaire de Pessac-Léognan

Description:
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.
Note de dégustation:
Pourpre profond, lueurs grenat sur le disque. Bouquet précis et direct aux intenses parfums de griottes, avec des nuances de violette et de tabac Burley. Bois précieux et un peu moka en deuxième nez. Très long en bouche avec des tannins mûrs et une finale persistante et légèrement rugueuse sur des arômes de cerises rouges. Comme toujours une très bonne valeur prix-plaisir de Pessac-Léognan.
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:	Domaine de Seguin
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Référence:	0532916

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch