



## 2018 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

**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:**

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 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):**

WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 85–87/100, Decanter 93/100, Wine Spectator 87/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Cépage(s):**

Cabernet Sauvignon, Merlot

**Référence:**

0532918

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 85–87/100, Decanter 93/100, Wine Spectator 87/100
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.