



2014 Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

L'un des meilleurs Château Seguin

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-grenat saturé, impénétrable au centre, lueurs lilas vers le disque. Le bouquet épicé et légèrement floral révèle une profondeur magnifique aux senteurs de baies noires et bleues, une petite sensation déjà au nez. Bouche charnue avec une belle acidité en soutien, extrait aux saveurs de réglisse, plantain et poivre noir dans la finale aromatique. Le vin semble encore un peu âpre, mais le potentiel est bien là. C'est pour moi l'un des meilleurs Château Seguin que j'aie dégusté et pour celui qui ne me croit pas sur parole, dégustez-le à l'aveugle dans 10 ans face à un Haut-Bailly et un Smith-Haut-Lafite.

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):	René Gabriel 18/20
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Référence:	0532914

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Seguin

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.