

Cuvée CARPE DIEM, 2013

AOC Bordeaux Supérieur

Cépages

100 % Merlot

Vinification

Mis en bouteille au château

Fermentation malo-lactique (pour assouplir les tannins)

50% en barriques neuves et 50% en barriques d'1 an.

Macération post fermentaire pendant 20 jours

Surface/Sol

110 hectares

Argilo-calcaire

Note de Dégustation

Belle couleur rubis avec des reflets violacés.

Un nez puissant de fruits noirs, grillés et épicés

En bouche, l'attaque est puissante et d'une belle ampleur avec une finale tannique fondue.

Médaille de BRONZE Decanter 2015

Médaille d'ARGENT Concours Mondial de Bruxelles 2015

Dégustation H. DURAND 3,5 Verres



Château de Seguin est une vaste propriété de 170 ha, située à 15 km de Bordeaux, sur la commune de Lignan, dans une région riche en traditions viticoles. Les origines du château remontent au 8^e Siècle. Appartenant désormais à la famille Mottet, la propriété fait désormais partie des domaines les plus médaillés, à la fois pour la qualité de ses vins mais aussi pour l'état exceptionnel de la propriété et du vignoble.