

Cuvée CARPE DIEM, 2014

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 pourpre avec des reflets violacés.

Un nez puissant aux arômes de cassis, cerisier, torréfaction, épices.

En bouche, l'attaque est puissante. Le vin est charnu et d'une belle ampleur avec des tanins élégants et fondus.



- **MEDAILLE D'OR CONCOURS SELECTIONS MONDIALES DU CANADA 16**
- **MEDAILLE D'ARGENT Los Angeles Int Wine Compétition 2016**
- **MEDAILLE D'ARGENT Decanter 2016 – 90/100**
- **PRIX DES VINALIES NATIONALES 2016**
- **SPECIAL DECANTER 89/100**
- **Guide HUBERT 2016 – 4,5 Verres**
- **1 ETOILE GUIDE HACHETTE 2017**
- **WINE ENTHUSIAST 87/100**



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.