

Cuvée CARPE DIEM, 2015

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 violine profonde.

Un nez puissant de fruits noirs, cassis, grillé et quelques notes florales.

En bouche une attaque suave et une belle longueur avec des tanins enrobés..

Fin de bouche puissante et un beau retour sur les fruits noirs

- **MEDAILLE D'OR Concours SAKURA Japon 2018**
- **MEDAILLE D'OR CONCOURS Blaye Bourg 2017**
- **MEDAILLE D'ARGENT Los Angeles Int Wine Compétition 2017**
- **MEDAILLE D'ARGENT Sélections Mondiales des Vins CANADA 2017**
- **MEDAILLE DE BRONZE Decanter Asia 2017**

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.