

Cuvée CARPE DIEM, 2016

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, de cerises avec des notes florales, épicées et grillées.

En bouche l'attaque est pleine, vin charnu avec des tanins puissants de très belle qualité.

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



- **DOUBLE MEDAILLE D'OR SAKURA 2019**
- **MEDAILLE D'OR 91 points Los Angeles Int Wine Compétition 2018**
- **MEDAILLE D'OR Selections Mondiales du Canada 2018**
- **MEDAILLE D'ARGENT Prix PLAISIR Bettane & Desseauve 2018**
- **MEDAILLE DE BRONZE Decanter Asia 2018**
- **MEDAILLE DE BRONZE Concours Mondial Bruxelles 2018**
- **WINE ENTHUSIAST 88/100**

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.