

Cuvée CARPE DIEM, 2017

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

Robe de couleur violine intense.

Un nez puissant de fruits noirs, grillé, épicé.

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



MILLESIME 2015

- **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.