

## Cuvée CARPE DIEM, 2012

### AOC Bordeaux Supérieur

#### Cépages

100 % Merlot

#### Vinification

Mis en bouteille au château

Fermentation malo-lactique (pour assouplir les tannins)

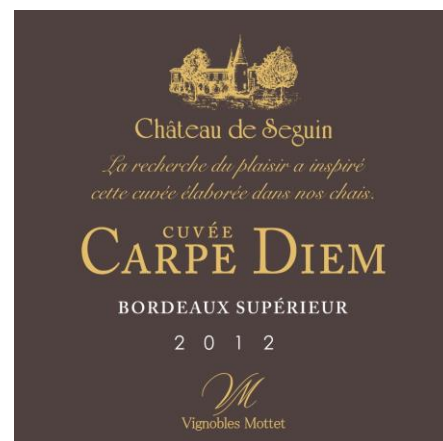
50% en barriques neuves et 50% en barriques d'1 an.

Macération post fermentaire pendant 20 jours

#### Surface/Sol

110 hectares

Argilo-calcaire



#### Note de Dégustation

Dernier né de la Famille Mottet, la Cuvée Carpe Diem a une belle couleur pourpre presque noir avec des reflets violacés d'une belle intensité.

Un nez puissant et complexe de fruits noirs, avec des notes épicées et de café.

En bouche, l'attaque est puissante et d'une belle ampleur. La bouche est ronde et soyeuse avec des tanins riches.

Très beau millésime à mettre en cave 5 à 10 ans

#### Millésime 2012

- ✓ **Médaille d'Or Concours Sakura Japon 2016**
- ✓ **Elu TALENT DES BX SUPERIEURS 2015 – Meilleur Bx Supérieur de l'année 2015**
- ✓ **88,5/100 TASTED (Andreas Larsson & Markus del Monego)**
- ✓ **Médaille d'Or Los Angeles Wine & Spirits 2014 (Best of Class 94 points)**
- ✓ **14/20 Le Point « Bordeaux Le Millésime 2012 »**
- ✓ **COMMENDED Decanter 2014**
- ✓ **MEDAILLE De BRONZE Decanter Asia 2014**
- ✓ **MEILLEUR BORDEAUX SUPERIEUR 2012 par Vinogusto**
- ✓ **MEDAILLE D'ARGENT Concours Mondial Bruxelles 2015**



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<sup>e</sup> 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.