

100% MALBEC, 2023

AOC Bordeaux Supérieur

Cépages

100 % Malbec

Vinification

- Mis en bouteille au château
- Taille guyot double
- Vendanges manuelles -Picking off
- Sélection parcellaire très stricte
- Macération à froid pendant 5 jours à 5°C
- Extraction exclusivement par pigeage manuel
- Fermentation malolactique en amphore
- Elevage 10 mois en amphore
- Production limitée à 4200 bottles

Surface/Sol

5 hectares

Argilo calcaire

Notes de dégustation

Belle robe pourpre profonde aux reflets bleutés.

Nez puissant sur le cassis, le poivre accompagné de notes florales.

La bouche est charnue et finement veloutée, les tanins sont nombreux mais très civilisés.

Longue finale aromatique sur la violette et les fruits noirs bien mûrs.



- **Sélectionné parmi les Meilleurs Bordeaux Supérieur 2025 « Catégorie Insolites »**
- **Médaille De Bronze DECANTER DWWA 2025**

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.

Dans le but de créer une cuvée haut de gamme de pure malbec, nous avons souhaité mettre en avant le fruit et l'expression du terroir. Notre choix s'est porté sur l'achat d'une amphore en terre cuite de la maison TAVA : 3^{ème} génération de céramistes italiens reconnus mondialement dans la fabrication d'amphores. La température de cuisson est essentielle dans le processus de fabrication et confère à l'amphore une certaine porosité à l'oxygène. A l'instar d'une barrique, cette porosité agira positivement sur la charge tannique du vin en la patinant.