

CHÂTEAU TOUR DE SÉCUR



Château Tour de Ségur Rouge 2010

AOC Lussac-Saint-Émilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Autre cuvée du domaine de Barbe Blanche, le Château Tour de Ségur bénéficie également d'un terroir remarquable. Travaillé sur le fruit, avec beaucoup de délicatesse tout au long du processus de vinification, c'est un vin de charme, frais et précis. Son nez expressif, sur la fraise bien mûre, et les petits fruits rouges légèrement vanillés, associés à la finesse des tanins, lui confèrent une grande accessibilité.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sécheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 10%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Grenat, et profond, le Château Tour de Ségur 2010 ourle les parois du verre d'un disque violacé. Objets des mêmes attentions que les vignes qui produisent le grand vin du Château Barbe Blanche, le vignoble de Tour de Ségur est planté principalement de merlot. Ce dernier offre un bouquet fruité mûr, avec un vanillé très fondu aujourd'hui. Le palais rond et soyeux est très plaisant. Les tanins sont fondus, et un sillage délicatement boisé persiste longuement. Accessible dès aujourd'hui, ce Lussac-Saint-Émilion accompagnera volailles, filets mignons de porc ou gigot d'agneau pour le plaisir de tous.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR

Château Tour de Ségur Rouge 2010

AOC Lussac-Saint-Emilion, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire sur roche mère calcaire pour la majorité argilo-siliceux pour certaines parcelles

ÂGE MOYEN DES VIGNES

32 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Vendanges mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique (25% neuves) avec soutirage trimestriel



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.