CHÂTEAU
TOUR DE SÉGUR

Château Tour de Ségur Rouge 2016

AOC Lussac Saint-Emilion, 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

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sècheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

07/10/2016

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 5%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, brillante et limpide, est d'une belle couleur rouge cerise profond, agrémentée de quelques reflets rubis. Après aération, le nez montre toute sa complexité et son intensité. Son fruité léger se marie parfaitement à de gourmandes notes de vanille, de bois de cèdre, alliées à une subtile pointe d'épices. L'attaque est franche avec une structure tannique bien présente. C'est un vin frais qui offre une belle longueur en bouche. On retrouve ici les notes de cèdre déjà perçues au nez, mais aussi et surtout un savoureux mélange de notes de cerise griotte et de petits fruits rouges acidulés.

ACCORDS GOURMANDS

Jarret de porc aux lentilles, pavé de bœuf sauce au poivre ou encore souris d'agneau rôtie.

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 2016

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Robe grenat intense. Nez attirant dévoilant prune, griotte, épices fines, moka,réglisse. Bouche équilibrée qui a atteint son apogée, étalant avec énergie sa palette gourmande dans une construction classique aux tanins fondus. Servir sur une entrecôte." 90/100
Gilbert & Gaillard, 08/07/2021

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.