

CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR



Château Tour de Ségur Rouge 2020

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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

16 Septembre - 29 Septembre 2020

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 10%, Cabernet sauvignon 5%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe couleur rubis, d'une belle intensité.

Le nez est expressif et présente une grande complexité avec ses notes de fruits noirs et rouges, très savoureux, auxquelles viennent se mêler quelques notes vanillées, synonyme de douceur et de gourmandise.

C'est un vin très agréable tout au long de la dégustation. On relève un très joli volume en milieu de bouche, avec des tanins présents et bien enrobés. Tous ses caractères lui permettront d'être apprécié dès à présent ou bien de vieillir encore un ou deux ans.

ACCORDS GOURMANDS

Cœufs cocotte aux chanterelles, civet de canard, lapin à la forestière.

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 SÉCUR

Château Tour de Ségur Rouge 2020

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.