CHÂTEAU
TOUR DE SÉGUR

Château Tour de Ségur Rouge 2008

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

Humidité et fraîcheur pourraient caractériser le climat de cette campagne viticole : des pluies concentrées sur les mois d'avril et mai (période végétative) et un été frais particulièrement en Juin et août. Chaleur et sècheresse de septembre ont été favorables à la maturation des raisins.

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 15%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Le Château Tour de Ségur 2008 est d'une couleur pourpre intense. Il est au nez aussi séduisant que ses prédécesseurs. Fruits rouges, comme groseille et fraise, sont nets et précis, mis en lumière par la fine touche vanillée, amenée par l'élevage sous bois. Sa bouche, très gourmande et charnue, est harmonieuse et lui permettra d'être servi jeune, avec un lapin sauce moutarde ou un magret de canard. C'est un vin, absolument à découvrir.

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 Rouge 2008

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.