CHÂTEAU
TOUR DE SÉGUR

Château Tour de Ségur Rouge 2018

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

2018, est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sècheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

22/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

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

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe, d'une belle intensité, est couleur rouge cerise. Le nez est particulièrement agréable avec ses notes de fruits rouges, bien mûrs, auxquelles viennent se mêler quelques touches d'épices et de vanille. En bouche, on a un équilibre très plaisant entre structure et volume, offrant ainsi une bonne buvabilité. Les arômes de fruits rouges, déjà perçus au nez, se retrouvent ici, où ils se marient élégamment avec quelques notes plus boisées. Sa belle structure tannique lui confère un joli potentieL de garde et on pourra, ainsi, se permettre de l'attendre encore un peu pour en apprécier toutes les qualités.

ACCORDS GOURMANDS

Toasts aux champignons en entrée, un canard rôti au four ou bien encore d'un jarret de porc aux lentilles.

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 2018

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 rouge soutenu, aspect jeune. Nez épanoui de fruits très mûrs,tonalités de bois et de sous-bois. En bouche une attaque plaisante, un millésime plutôt fondu dans un registre bien mûr. On l'ouvrira dès maintenant sur une viande rouge grillée."
Gilbert & Gaillard, 24/01/2022

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.