CHÂTEAU
TOUR DE SÉGUR

Château Tour de Ségur Rouge 2013

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

Le 1er semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entrainé un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

VENDANGES

02/10/2013

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 10%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Il est doté d'une robe rouge grenat où scintillent de jolis reflets violines. Au nez, nous sommes pris dans un véritable tourbillon de notes de fruits frais tels que la groseille, la mûre, la griotte ou encore le cassis, auxquelles viennent se mêler quelques arômes plus épicés (poivre frais)... Une attaque souple, une belle structure en bouche ronde et soyeuse, un très joli fruité avec des arômes de vanille : voici tout ce que nous réserve cet élégant et gourmand Tour de Ségur 2013 Il livrera tous ses charmes si vous le déguster sur des viandes rouges grillées, un carré d'agneau ou un délice de canard aux navets...

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 2013

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.