

CHÂTEAU TOUR DE SÉCUR



Château Tour de Ségur Rouge 2021

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

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

30 Septembre - 15 Octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet franc 34%, Cabernet sauvignon 16%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rouge profond, aux reflets rubis soutenus.

Le nez s'ouvre avec intensité et fraîcheur, révélant un bouquet expressif dominé par des arômes de fruits noirs mûrs. Des nuances boisées et légèrement épicées viennent enrichir l'ensemble et apportent une agréable complexité aromatique.

En bouche, l'attaque se montre souple et gourmande. Le milieu de bouche offre un volume harmonieux, porté par des tanins bien intégrés qui structurent l'ensemble avec justesse. La finale se prolonge sur de délicates notes grillées qui apportent une touche élégante et persistante. Accessible et équilibré, ce vin offre une belle buvabilité et peut être apprécié dès à présent.

ACCORDS GOURMANDS

Sauté de veau aux champignons, confit de canard, entrecôte grillée, risotto aux cèpes, aubergines à la Parmigiana, plateau de fromages affinés (tomme, cantal, comté).

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 2021

AOC Lussac Saint-Émilion, 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.