

CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR



Château Tour de Ségur Rouge 2015

AOC Lussac-Saint-Émilion, 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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

24/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

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

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est brillante, d'une jolie couleur pourpre, où virevoltent quelques reflets orangés. Le nez est expressif et élégant, avec des arômes de fruits rouges comme la cerise. La bouche est gourmande, fraîche. On retrouve toute la saveur des fruits rouges (cerises) déjà perceptibles à l'olfaction. Le boisé est bien intégré et les tannins élégants. La finale est tout aussi agréable.

ACCORDS GOURMANDS

Cassoulet toulousain, colombo de veau ou bien encore Irish Stew (ragoût d'agneau - spécialité irlandaise).

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Gréziillac | 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 2015

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.