

CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR



Château Tour de Ségur Rouge 2019

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

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

26/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

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

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'une couleur rouge cerise, d'intensité moyenne. Le nez, d'une belle intensité, révèle des notes gourmandes de fruits mûrs rehaussées de quelques notes de vanille. Le tout est particulièrement agréable. La bouche offre une belle sucrosité en attaque. c'est un vin d'une puissance modérée, tout en équilibre, doté d'une buvabilité immédiate.

ACCORDS GOURMANDS

Choucroute au canard, rôti de bœuf aux légumes ou bien encore cailles farcies aux champignons.

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 2019

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.