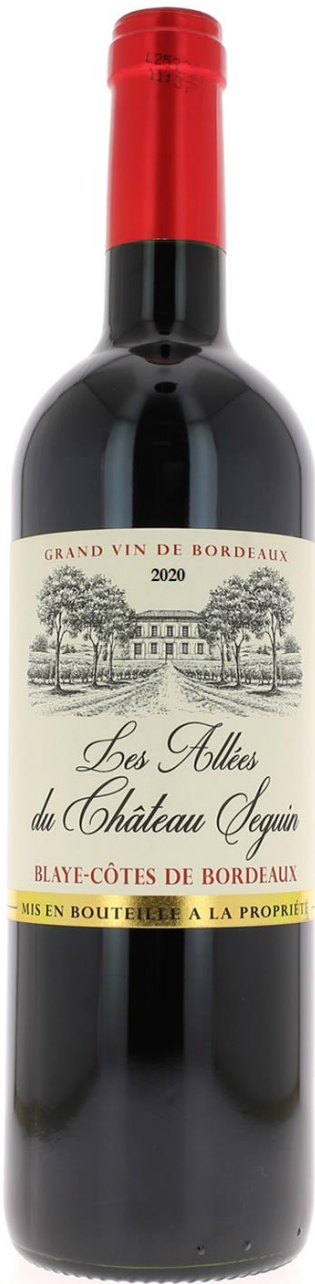


Les Allées du Château Seguin



Présenté en caisse bois



Origine : France
Appellation : AOC Blaye Côtes de Bordeaux France .
Millésime : 2020
Cépage(s) : 72% merlot, 28% cabernet sauvignon .

PRESENTATION :

Vignoble : Age moyen du vignoble plus de 35 ans.
Vendange : Manuelle .
Table de tri : Les grappes sont éraflées.

Longue macération : Des remontages journaliers et un suivi de la macération pendant environ 30 jours, facilite l'extraction optimum des polyphénols .

Élevage : Chaque cépage est élevé séparément , au terme de l'élevage , les vins sont filtrés et mis en bouteille à la propriété.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Cette jolie cuvée s'habille d'une robe grenat intense, presque noire, avec des reflets violacés, brillants.

Nez : Le nez dévoile une corbeille de petits fruits rouges bien mûrs.

Bouche : La bouche est harmonieuse , elle allie finesse & élégance (fruité , rondeur , souplesse) puis s'étire en une bonne longueur en finale.

Suggestions gourmandes :

Idéal avec l'ensemble des repas , volaille , viande rouge , gibier, fromage doux ou corsé .

Coup de cœur : avec une brochette de bœuf sauce poivre crème.

PRO Wines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be