

SAUVIGNON DE SEGUIN

Terroir

Surface : 40 hectares. Sol : Argilo-calcaire.

Vinification et vieillissement

Mis en bouteille dans la région de production. Fermentation entre 16 et 18 °C. Cuves inox thermo-régulées avec contrôle des températures.

Caractéristiques

Couleur jaune pâle brillante. Un nez complexe et puissant d'agrumes, de poire et une belle minéralité. Une bouche pleine et soulignée par une trame acide et un retour aromatique sur le pamplemousse. Une finale longue et puissante, rehaussée par une acidité rafraîchissante.

Autres informations

- Médaille d'or Best of Class 91 points Los Angeles Wine & Spirits 2017 - Wine Enthusiast 2018 – 89 points / Millésime 2016 : - Médaille d'or Los Angeles Wine and Spirits 2017 - Médaille d'argent Concours Mondial du Sauvignon



Producteur

Château de Seguin

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

100% Sauvignon blanc

Pays / région

France, Bordeaux

Appellation

AOC Bordeaux Blanc

Format

750 ml

Température de service

16 °C à 18 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec