

MARSAC SEGUINEAU

Margaux



Appellation

AOC Margaux

Certification

HVE depuis le millésime 2015

Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires

Surface

10 ha

Âge moyen du vignoble et densité de plantation

32 ans - 10 000 pieds / ha

Encépagement de la propriété

60% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
10% Petit Verdot

Mode de culture

Taille en guyot double, dédoublement, effeuillage, vendange en vert, vignoble en confusion.

Vinification

La vinification est traditionnelle en cuves inox thermorégulées permettant une sélection parcellaire rigoureuse. La fermentation alcoolique à basse température est lente ce qui permet un travail d'extraction en douceur. L'élevage dure 12 mois en barriques de chêne Français : 25% de barriques neuves.

Notes de dégustation générale

La robe est d'une délicate couleur pourpre.
Le nez est richement parfumé : framboise, cassis, fleur de sureau.
La bouche est ronde et ample, délicatement accompagnée par des tanins souples fondus et persistants. Un accord entre friandise et élégance.