

FICHE TECHNIQUE

CHATEAU SEGONZAC « VIEILLES VIGNES » 2012

Vin issu de raisins issus de l'agriculture biologique FR-BIO601 / Ecocert

APPELLATION

AOC Blaye – Côtes de Bordeaux

LES CEPAGES

60 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon , 10 % Malbec,
5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

DENSITE

5500 pieds/ha (rendement : 46 hl/ha)

AGE MOYEN

Elaboré à partir de vignes les plus âgées du domaine (entre 40 et 65 ans).

PRODUCTION

60 000 bouteilles, soit 70% des volumes bouteilles produits

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La taille d'hiver n'excède pas 10 boutons par pied, taillé en guyot double avec côtes.

Les parcelles sont: - enherbées 1 rang sur 2 pour un contrôle hydrique
- effeuillées côté levant début juillet

La vendange est récoltée après contrôle de maturité technologique, Table de tri, macération à froid, levurage, enzymage, contrôle de température chaud et froid. Remontage 2 fois par jour, micro-bullage.

Elevé en fût de chêne (dont 20 % de barriques neuves) pendant 6 mois dans notre chai climatisé.

DEGUSTATION

ROBE rouge très profond avec des reflets violets, signe de jeunesse

NEZ fruits rouge mûre, vanillé, café et fruits noirs mûrs

BOUCHE l'attaque est puissante, ronde, longue, avec des tannins très fin. Les fruits et le bois accompagnés d'une légère sucrosité. Typique de l'appellation.

