

FICHE TECHNIQUE

CHATEAU SEGONZAC HERITAGE 2012

Vin biologique FR-BIO601 / Ecocert



APPELLATION

AOC Blaye – Côtes de Bordeaux

LES CEPAGES

70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc 5% Malbec
D° : 14.5 %

DENSITE

5555 pieds/HA

RENDEMENT

25 hl/ha produits sur les meilleures parcelles situées
en coteaux

AGE MOYEN

40 ans

PRODUCTIONS

12 000 bouteilles

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Les parcelles sont: - enherbées pour un contrôle hydrique

- effeuillées début juillet
- vendange en vert début août

La vendange est récoltée après contrôle de maturité. Table de tri, macération à froid, levurage, enzymage, contrôle de température chaude et froide. Remontage automatique, macération, micro-bullage, malo-lactique **en barriques neuves avec élevage de 14 mois dans nos chais climatisés.**

DEGUSTATION

Robe sombre aux reflets violacés.

Nez très expressif marqué par des arômes de brioche, vanille, pain frais. Puis à l'agitation le fruit apparaît, avec notamment des nuances de petits fruits rouges très mûrs.

Bouche attaque ronde, velouté avec un retour olfactif sur la vanille et la cannelle.

