

# vogel vins

vins d'histoire

## CHÂTEAU SEGUIN, PESSAC-LÉOGNAN ROUGE AC 2014



### À propos de ce vin

 <b>Contenance</b>	75 cl
 <b>Emballage</b>	caisse de 6
 <b>Millésime</b>	2014
 <b>Pays</b>	France
 <b>Appellation</b>	Pessac-Léognan
 <b>Producteur</b>	Château Seguin
 <b>Cépage(s)</b>	Cabernet Sauvignon Merlot
 <b>Température</b>	18° à 20°
 <b>Carafer</b>	Il faut bien compter deux heures
 <b>Palatabilité</b>	3 à 15 ans
 <b>BIO</b>	Non
 <b>Elevé en barrique</b>	Oui

### Commentaires de dégustation

D'un pourpre profond, au nez irrésistible et raffiné de fruits noirs doux et de cerises charnues. Le palais est voluptueux avec une profondeur impressionnante sur des tanins magnifiquement aiguisés. La finale se termine longue et intense. Réussite extraordinaire et recommandable.

☆ **Note(s)** 18 (Weinwisser - René Gabriel, 2014)