

Château Ségur de Cabanac

Millésime 2019

« Un millésime qui donne le sourire...

C'est sous un temps frais et légèrement pluvieux que s'est déroulé le début de la saison végétative de la vigne jusqu'à la floraison. De quoi esquisser un premier sourire.

S'en suit une période estivale extrêmement chaude où la vigne nous impressionne encore une fois par sa capacité d'adaptation, les baies grossissent, la véraison se déroule parfaitement. Un deuxième sourire s'affiche.

A maturité, les Merlot présentent un lot d'une fraîcheur inattendue et les Cabernet Sauvignon, après avoir légèrement gonflés grâce aux pluies de septembre présentent une maturité parfaite. Les journées chaudes et les nuits fraîches aident ces raisins à mûrir dans de bonnes conditions. Le sourire devient plus franc.

Passé le temps des vendanges, les vins possèdent de très belles longueurs en bouche, des tanins élégants et soyeux, le tout soutenu par un arôme enivrant. Ce dernier sourire nous fait succomber à la tentation. C'est sans aucun doute un millésime d'exception. » Jean-François DELON, propriétaire.



Superficie : 7,07 hectares

–

Terroir : Graves

–

Encépagements : 60% Cabernet Sauvignon et 40% Merlot

–

Date de vendanges Merlot : 25 septembre 2020

Date de vendanges Cabernet Sauvignon : 7 - 8 septembre 2020

–

Rendement : 52 hectolitres/hectare

–

Densité de plantation : 9000 pieds par hectare

–

Moyenne d'âge de la vigne : 30 ans

–

Conduite du vignoble : Guyot double, effeuillage manuel, travail des sols

–

Vendanges : manuelles avec tri à la vigne

–

Vinification : en cuve d'acier inoxydable thermo-régulées, cuvaison environ 3 semaines

–

Elevage : 20 mois en barriques dont 30% de neuves, 7 soutirages.

Collage au blanc d'œufs

–

L'avis de l'œnologue conseil : Eric Boissenot :

« D'une robe violine très intense, le millésime 2019 du Château Ségur de Cabanac laisse présager une belle générosité. Aromatiquement très ouvert, le nez développe une palette de teintes, de fruits noirs bien mûrs comme la myrtille, ou des touches plus fraîches telle la framboise associée à des caractères de torréfaction et de brioche. En bouche, le vin est généreux avec du volume et un milieu de bouche charnu et très expressif ponctué par la trame raisonnablement puissante et soyeuse et d'une très belle longueur.

La complexité de ce vin met en valeur la fraîcheur des terroirs de Saint Estèphe, qui tirent particulièrement leur épingle du jeu sur les millésimes aux étés caniculaires. » Edouard Lambert, œnologue conseil – Laboratoire Oenologique Boissenot

Château Ségur de Cabanac

33180 Saint Estèphe // 05.56.59.08.45 // contact@moulindejarose.com // www.segurdecabanac.com