

2013 CHÂTEAU BESSAN SÉGUR MÉDOC CRU BOURGEOIS MDC

FRANKRIG, BORDEAUX, MÉDOC

Silkeblød og delikat

Vinen er smuk klar rød i glasset. Bouqueten afslører klare aromaer med en god balance mellem frugt og lette fadnoter. I ganen er vinen silkeblød med delikate tanniner. Vinen er rund og fyldig stadig med den unge vins lette friskhed.

Server vinen til retter til en lammesteg, andebryst eller en god bøf. Vinen er perfekt til charcuteri.

Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Château Bessan Ségur Médoc Cru Bourgeois er lavet på lige dele Merlot og Cabernet Sauvignon.

Vinifikationen foregår efter helt traditionelle Bordeaux-metoder i termoregulerede rustfri ståltanke. Modningen foregår på fade med mellem 35 og 100% nye fade.

Om Producenten

I 1740 sagde Louis XV, at Joseph-Marie de Ségur Cabanac var den rigeste herremand i hans kongerige "i jord egnet til at producere nektar og diamanter". Den agtelse, som Bessan Ségurs vine nød, ledte til et helt dynasti af aristokrater, der higede efter at eje disse vine.

Slottet har således altid nydt stor agtelse blandt store personligheder.

Château Bessan Ségurs marker ligger i kommunerne Lesparre, Civrac og Saint-Christoly-Médoc.

Jordbunden er kalk- og lerholdig med småsten og er beplantet med 15 år gamle vinstokke med 58% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 1% Malbec og 1% Petit Verdot.

