



# CHÂTEAU MARSAC SÉGUINEAU

## A.O.C Margaux

Le superbe vignoble Marsac Séguineau, couvre 10 hectares au cœur de la commune de Soussans près du village de Margaux. Depuis 2001, le Château Marsac Séguineau et son voisin, le Château La Tour de Mons ont été achetés par le groupe Crédit Agricole (qui possède également le Cru Classé Ch. Grand Puy Ducasse à Pauillac). Ils sont donc sous la même direction et partagent le même personnel technique. Produit avec le même soin et la même attention que son voisin, le Château Marsac Séguineau est un vin expressif, puissant, élégant et typique des meilleurs crus de Margaux.



#### VIGNOBLE :

- Cépages : 65% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon and 12% Cabernet Franc
- Sol : graves garonnaises, argile et calcaire
- Superficie du vignoble : 10 ha
- Age du vignoble : 30 ans
- Densité/ha : 8 000-10 000 pieds/ha
- Rendement moyen : 45-50 hl/ha
- Vendanges : manuelles

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification : macération à froid en cuves inox par parcelles, fermentation malolactique en cuves
- Elevage : en fûts de chêne français pendant 12 mois (25% de barriques neuves)
- Mise en bouteilles : au Château
- Production : 5 500 caisses

#### NOTES DE DÉGUSTATION :

Des arômes denses avec des notes de cassis et de myrtilles. Le corps est plein avec un bon équilibre entre le tannin et l'acidité qui donne de la fraîcheur au vin. Un bel équilibre et une élégante finale.

#### ACCORD METS & VINS :

Ce vin accompagne parfaitement les plats savoureux de viandes (rouges ou blanches) comme les côtelettes d'agneaux grillés, les jarrets braisés et les ragoûts de viande. Aussi, il s'associe harmonieusement avec la plupart des fromages comme le Gruyère, le Comté, le Cantal, le Reblochon, le Beaufort...

#### POINTS FORTS :

- Le meilleur rapport qualité/prix sur le marché de l'AOC Margaux

### BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC  
33295 Blanquefort Cedex  
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85  
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

