

Château MARSAC SEGUINEAU

Pays:	France
Région:	Bordeaux
Appellation:	Margaux
Année:	2014
Cépages:	23 % Cabernet sauvignon - 12 % Cabernet franc - 65 % Merlot
Degré d'alcool:	13 %
Température de service:	15-17°C
A conseiller avec:	canard, viande rouge rôtie, entrecôte
Description:	Enfin un Margaux prêt à boire à prix raisonnable. Ce cru, situé sur la plateau de Marsac en appellation Margaux, est réputé depuis fort longtemps dans le Bordelais. Robe grenat d'intensité moyenne aux légères franges d'évolution. Vin fin et élégant, bouquet offrant de subtils arômes de petites baies noires, de griotte, d'amande grillée, des notes d'épices, de cuir et de gibier. En bouche toujours cette élégance, de la rondeur, des tannins fins et des arômes de fruits noirs bien mûrs, de moka et de gibier.

