

# Château Tour de Ségur Rouge

**Appellation :** Lussac Saint-Emilion  
**Château :** Château de Barbe Blanche

Issus d'un terroir de caractère, les vins du Château Tour de Ségur se distinguent par la couleur profonde de leur robe et leur bouquet subtil, tout en finesse et générosité.

**Type de sol :**

Argilo-calcaire sur roche mère calcaire pour la majorité. Argilo-siliceux pour certaines parcelles

**Engrais :**

Fertilisation classique raisonnée.

**Densité de plantation :**

6 000 pieds à l'hectare.

**Age moyen des vignes :**

31 ans

**Cépages de la propriété :**

Merlot 60% / Cabernet Franc 25% / Cabernet Sauvignon 15%.

**Type de taille :**

Guyot double

**Vendanges :**

Manuelles ou mécaniques.

**Fermentation :**

En cuves inox thermo-régulées.

**Température de fermentation :**

28 à 30 °C

**Malolactique :**

Oui

**Elevage :**

Pendant 12 mois en barrique (25% neuves) avec soutirage trimestriel.

**Collage :**

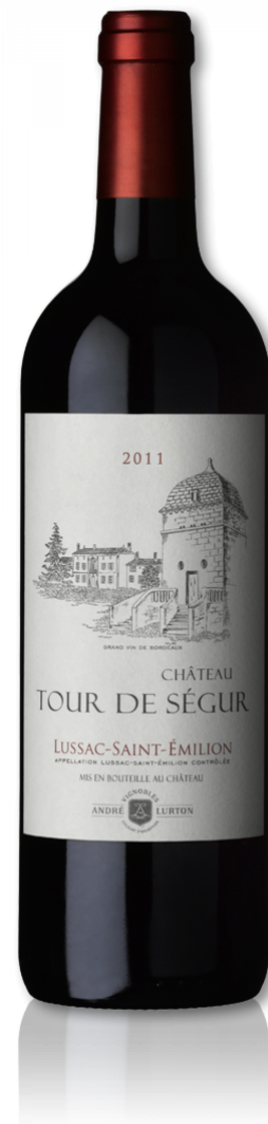
Collage au blanc d'œuf

**Potentiel de vieillissement :**

Commence à s'exprimer après 2 à 3 ans.  
Peut vieillir 10 à 12 ans.

**Maître de chai :**

Sébastien RAVILLY



## Millésime 2011

### Style de vin :

Souple et Gourmand

### Météo :

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

### Assemblage :

Merlot 65% / Cabernet franc 30% / Cabernet sauvignon 5%.

### Œnologues Consultants :

Denis GALABERT (Centre Œnologique de Grézillac)

## Commentaires de dégustation

### Apparence :

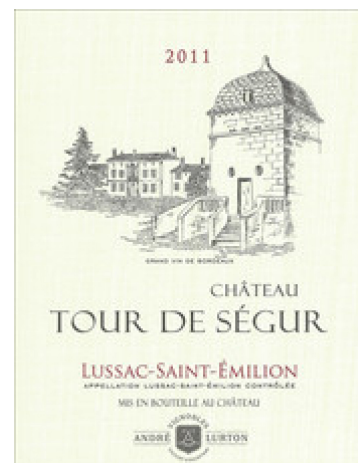
Ce millésime 2011 mérite notre attention pour sa couleur rouge vermillon brillante. Il est très lumineux dans le verre.

### Nez :

Son nez exprime un joli fruit rouge appétissant. On y retrouve facilement la fraise et la cerise.

### Bouche :

La structure en bouche est ronde, mais solide et bien mûre. Une note fumée, classique dans la gamme de nos vins de Lussac St Emilion, confère à la finale une élégance qui permettra à cette belle bouteille de s'accorder avec des volailles grillées ou des filets mignons de porc.



## Période de consommation

2013 - 2021

## Nos suggestions



Viandes blanches



Gibier



Légumes



Fromages



Salades composées



Viandes rouges



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

## *Médailles*

---



*Argent  
Concours de Bordeaux  
Vins d'Aquitaine 2013*



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)