



Domaine
D'en Ségur

Cuvée Germain

Le Domaine D'en Ségur est mis en valeur depuis 1989 par Monsieur Pierre Fabre dont l'objectif est de réaliser des vins de qualité. La réputation des vins du Tarn et de la vallée de l'Agout remonte aux Jacquets (Pèlerins de Saint Jacques de Compostelle) et n'a cessé d'augmenter jusqu'à nos jours. Notre vignoble des « Cauquillous » est planté le long de l'ancienne "Via Tolosana".

Au Domaine D'En Ségur nous savons que les bons vins proviennent de belles vignes.



Millésime en cours : 2013

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon.

Nature du sol : Les parcelles sont implantées sur des sols argilo siliceux avec des galets.

Conduite des vignes : Les parcelles sont en culture raisonnée pour le respect de l'environnement. Les sols sont travaillés et enherbés naturellement. Les vignes sont taillées en guyot et en cordon. Elles sont ébourgeonnées, effeuillées et vendangées en vert pour concentrer la qualité des raisins.

Rendement : 30 Hl/ Ha

Vinification : Fermentation en cuve et élevage en barriques de chêne pendant 12 mois.

Appellation : IGP Côtes du Tarn.

Production : Bouteilles 75cl et 50cl,
Magnums 1,5L selon millésimes

Température de consommation : 18° C

Dégustation : Des arômes de fruits mûrs et de cacao donnent un nez puissant. La bouche est ample, souple avec des tannins ronds. Ce vin complexe se mariera avec du canard confit, une côte de boeuf, et même des desserts chocolatés.