

	<h2>Contrat VIN de BORDEAUX - 17 avril 2025</h2>
	entre : SCEA Château Les Tours Seguy (Frédéric VERON – Vigneron - Propriétaire Récoltant) 33710 Saint Ciers de Canesse - Tél : 06 30 52 19 81 Mail : scea.tourseguy@gmail.com - Site : www.chateau-les-tours-seguy.com et les adhérents de : Amap En Seine, brin d'Orge ! 47, avenue du 18 avril 1944 - Athis-Mons 91200 - Site : http://www.enseinebrindorge.ovh

Château Les Tours Seguy est situé au cœur du vignoble des Côtes de Bourg sur la rive droite de la Gironde à 30 km au Nord de Bordeaux.

Domaine historique depuis 1780, il s'étend sur 13 hectares dans les Côtes de Bourg.

Livraison le jeudi 17 avril 13 place du Maréchal Leclerc à Juvisy-sur-Orge - 91260

En pré-achat : pas d'intermédiaires, des consommateurs volontaires se chargent d'organiser les commandes et distributions

Engagement réciproque : prix transparents et équitables, échanges entre producteurs et consommateurs, vins issus de raisins de l'agriculture biologique (en Bio depuis 2018 - contrôlé par Ecocert FR-BIO-01)

Ce contrat est organisé par l'Amap En Seine, brin d'Orge ! et est, à ce titre, régi par les statuts de l'association et le règlement intérieur.

Les commandes doivent se faire par multiple de six (1 carton), le panachage ne s'effectue que par trois bouteilles. Si vous souhaitez diversifier davantage, groupez vous (plusieurs personnes sur le même contrat)

Désignation <i>(voir les descriptifs sur la page suivante)</i>	Tarifs €	Nbre de bouteilles (par 6)	Total
Les Tours Seguy 2023 - Clairet	7,00		
Les Tours Seguy 2024 - Rosé	7,00		
Les Tours Seguy 2024 - Rouge Rubis	8,00		
Les Tours Seguy 2020 - Compagnon	7,00		
Les Tours Seguy 2020 - Echanson	8,00		
Les Tours Seguy 2018 - Mirandole	11,00		
L'esprit de Seguy 2019	14,00		
Le Fruit de Seguy 2021	15,00		
Blanc de Noir 2024	12,00		
« Crémant » Blanc de Noir 2023	13,00		
Montant Total			

Chèque à l'ordre de : **SCEA Château les Tours Séguy**. Les chèques seront encaissés après la livraison.

A remettre à : Christian PESSIDOUS 47, avenue du 18 avril 1944- 91200 ATHIS-MONS

Nom :

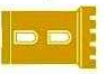
N° adhérent :

Téléphone :

Date :

Signature :

Signature : Château Les Tours Séguy



CHATEAU
LES

TOURS SEGUY

SCEA CHATEAU LES TOURS SEGUY

1 Le Seguy
33710 SAINT CIERS DE CANESSE
Frédéric VERON

Propriétaire récoltant - Vigneron
Tel : 06 30 52 19 81

Email : seca.tourseguy@gmail.com

Site internet : www.chateau-les-tours-seguy.com



Situation géographique

Le château ~~Les~~ Tours Seguy est situé au cœur du vignoble des Côtes de Bourg sur la rive droite de la Gironde à 30 km au Nord de Bordeaux.

Histoire de la propriété

Les documents retrouvés à la propriété témoignent de l'activité viticole antérieure à 1780.

En 1997, M. Jean-François BRETON, la 6^{ème} génération, et son épouse, Marie-Agnès, acquièrent la propriété.

En 2015, Jean-François BRETON et son épouse ont décidé de vendre la propriété à M. Frédéric VERON.

Vignoble et vins

La superficie du vignoble du Seguy est de 13 hectares et l'encépagement (exclusivement en rouge) est à dominante de merlots (68%), de cabernets sauvignons et cabernets francs (24%), et, de Malbec (8%).

Depuis 2018, le domaine est en production biologique.

Tarifs 2025 (Millesimes dans la limite des stocks disponibles)

Les Tours Seguy Clairat 2023 : de rose bien habillé, au nez s'ouvrant sur un large éventail aromatique que complète une bouche gourmande, suave et de belle vigueur. Une autre manière d'envisager le Rosé en accompagnement de vos apéritifs, de tartes salées, terrines et charcuteries, comme grillades et paellas. A boire frais (10 à 12°). En AOC Bordeaux Clairat

Les Tours Seguy Rosé 2024 : Ce rosé aux arômes de fruits rouges Rosé saura accompagner vos repas ensoleillés et vos instants de convivialité. A boire frais (10 à 12°). En AOC Bordeaux Clairat

Les Tours Seguy Rouge Rubis 2024 : Ce vin léger, à la robe vive et éclatante, casse les codes du vin rouge. Sa texture douce et ses tanins soyeux en font un compagnon idéal pour des mets variés et de belles découvertes gustatives. A boire frais (15 à 17°).

Les Tours Seguy Compagnon 2020 : Robe de belle venue et nez joliment nuancé. La bouche, charnue et structurée, est bien équilibrée dans une agréable expression aromatique. Un vin sur le fruit qui accompagnera assiettes charcutières, viandes rouges et volailles.

Les Tours Seguy Echanson 2020 : une cuvée remarquable par sa couleur intense, par son heureuse association de notes fruitées et boisées. Sur viandes et volailles goûteuses comme fromages affinés.

Les Tours Seguy Mirandole 2018 : Issue à parts presque égales de cabernets et de merlots, le Mirandole 2018 à la robe pourpre sombre s'ouvre sur un nez aux notes boisées de moka, de cacao et de

vanille nuancée de fruits noirs. La bouche est pleine, chaleureuse dans un bel éventail aromatique soutenu par des tanins charpentés.

L'Esprit du Seguy 2019 : **Guide Hachette 2021** Composé de 85% de Cabernet Sauvignon et de 15% de Merlot, ce vin est élevé en fûts de chêne neuf pendant 12 mois. La dégustation laisse apparaître une explosion de fruits rouges mûrs, qui s'accompagne de notes torréfiées et cacatoées. Séduisante par sa souplesse en attaque, la bouche offre ensuite beaucoup de mâche, un boisé affirmé et des tanins frais qui laissent augurer une belle évolution dans le temps.

Le Fruit du Seguy 2021 : issue d'une sélection rigoureuse des meilleurs raisins, cette cuvée est élevée en amphore en terre cuite pendant 12 mois. L'élevage en amphore sublime le fruit et assouplit les tanins tout en procurant un superbe éclat aromatique. Ce vin présente une jolie couleur dense et profonde. La première dégustation laisse apparaître des notes de fruits confits.

Blanc de Noir 2024 : Ce vin blanc sec obtenu à partir de raisins noirs présente une jolie robe limpide et brillante. Son éclat est interpellant. Le nez riche, plein et fondu présente des notes florales et fruitées à la fois. La bouche, après une attaque facile, se développe dans une belle plénitude. Ce vin est d'un bel équilibre accompagné d'un tempérament soutenu. La bouche est soyeuse et très aromatique.

« **Crémant** » **Blanc de Noir 2023** : **Méthode traditionnelle.** Il saura vous séduire par sa fraîcheur et sa vivacité. Ses fines bulles et ses arômes de fruits vous offriront une expérience gustative d'une grande élégance.

Prix de la bouteille 75cl en € TTC

Les Tours Seguy 2023 – Clairat	7,00
Les Tours Seguy 2024 – Rosé	7,00
Les Tours Seguy 2024 – Rouge Rubis	8,00
Les Tours Seguy 2020 – Compagnon	7,00
Les Tours Seguy 2020 – Echanson	8,00
Les Tours Seguy 2018 – Mirandole	11,00
Les Tours Seguy 2018 – Mirandole (Magnum)	22,00
L'Esprit du Seguy 2019	14,00
Le Fruit du Seguy 2021	15,00
Blanc de Noir 2024	12,00
« Crémant » Blanc de Noir 2023	13,00