

Présentation de Monique Seillan et Château Lassègue.



**MONIQUE SEILLAN**

Co-propietaria de Château Lassègue

En la vía que une Saint Étienne de Lisse con Saint Émilion en Francia, se encuentra el Château Lassègue, un viñedo de 250 años de antigüedad, 24 hectáreas de extensión y que hoy es propiedad de las familias Jackson y Seillan.

Desde 2003 su objetivo ha sido convertir a esta viña en una de las productoras top de la región de Burdeos. Una figura clave en este proceso ha sido Monique Seillan, la mente detrás de toda la estrategia comunicacional que ha dado a conocer los productos de Château Lassègue alrededor del mundo y la encargada de abrirle paso en mercados tan competitivos como Europa, Estados Unidos, Canadá y Asia.

Como Vicepresidente de Comunicaciones de Jackson Family Wines, Monique ha puesto en práctica las habilidades de Relaciones Públicas, Promoción y Ventas que ha desarrollado a lo largo de su carrera profesional, para impulsar diestramente a las marcas Château Lassègue, Vérité y Arcanum. Dando a conocer las bondades que posee el viñedo y destacando la meticulosa experticia del proceso que lleva adelante su esposo, Pierre Seillan, un experimentado viticultor dedicado al contacto directo con la tierra para "traducir" el mensaje que envía cada temporada e interpretarlo en tres delicados vinos: Lassègue, Les Cadrans de Lassègue y Château Vignot.

Monique divide su tiempo entre Saint-Émilion y Sonoma. En su reciente visita a Miami, pudimos compartir con ella sus conocimientos sobre el vino y su enfoque de que lo más importante para disfrutar del vino es poder compartirlo con amigos, y si es durante una buena comida mucho mejor. Para Monique no hay nada preestablecido al momento de combinar comidas y vinos, todo se reduce al correcto balance de sabores.



**LASSÈGUE**

Reconocido mundialmente como uno de los nuevos grandes vinos franceses. Creado con el ya famoso sistema de los "micro-cru" inventado por Pierre Seillan, es el vino emblema del Château Lassègue, y como dato curioso no lleva la palabra Château en su etiqueta. Hecho con uvas de las zonas más altas de la propiedad y con vides de una edad promedio de 40-50 años.

En la nariz presenta sutiles aromas de cuero con una expresión de pan tostado y vainilla. Se desarrolla en frutas negras y especias. Se mantiene suave y fresco hasta el final, con taninos redondeados y refinados. Compuesto de 68% Merlot, 25% Cabernet Franc y 7% Cabernet Sauvignon.

[www.chateau-lassègue.com](http://www.chateau-lassègue.com)