



SEGUIN-MANUEL



Grand Cru

BÂTARD-MONTRACHET

TERROIR

Situé au sud de la Côte de Beaune, sur la colline des grands crus, à mi coteau, face à l'est sur une terre argilo-calcaire.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés manuellement, les raisins directement pressés ont fermenté en fût de chêne dans une cave froide. La mise en bouteille est intervenue 16 mois après un élevage sur lies.

DESCRIPTIF DU VIN

Paré d'une robe or pâle, ce vin dévoile au nez des arômes de fruits à chair blanche, de chèvrefeuille et d'accacia que relève une note boisée vanillée. En bouche, le vin est structuré sans être austère, riche sans être lourd, en bref d'un équilibre remarquable. Toutes les nuances aromatiques du nez se retrouvent à la dégustation. La persistance est tout à fait unique.

ACCORD METS-VINS

Sur un homard breton et sa sauce hollandaise, sur une blanquette de veau ou un filet de saint pierre.

LONGÉVITÉ

Optimum après 6-9 ans, plus de 15 ans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL