



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

BEAUNE
Bressandes

TERROIR

Argilo-calcaire, oxydes ferreux, dalles de calcaire, en haut de coteau exposé à l'Est. Vieilles Vignes de plus de 50 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins minutieusement triés ont fermenté en cuve pendant 15 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis brillante, le nez s'exprime sur des notes de fruit frais et de fleur. En bouche, ce vin puissant sans lourdeur met en relief une riche palette aromatique et se termine avec élégance sur des nuances minérales et boisées.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un poulet aux morilles, un magret de canard ou un bleu de Bresse.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 5-7 ans et 10-15 ans dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL