



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

BEAUNE
Cent Vignes

TERROIR



Argilo-calcaire, terre assez profonde, situé en pied de côteaux exposé à l'Est. Vieilles Vignes de plus de 40 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, le nez révèle des arômes de fruits rouges qu'un boisé subtil vient rehausser. Soyeux et racé, le vin se distingue par l'élégance de son style et la pureté de ses arômes. Bien concentré et rond en bouche, le vin se termine sur des notes plus terriennes.

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