



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

BEAUNE
Champimonts

TERROIR

Argilo-calcaire, pierreux, situé en haut de côteaux exposé à l'Est. Vieilles Vignes de plus de 45 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

Doté d'une couleur rubis intense, ce vin laisse s'exprimer au nez des notes fraîches de cassis, groseille et fruits rouges enrobées dans un vanillé délicat. L'attaque franche confirme la pureté aromatique du fruit que la minéralité du terroir complète parfaitement. L'ensemble solide et puissant montre un bel équilibre général, gage de grande longévité.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un cuisseau de chevreuil, une brouillade aux truffes, un fromage d'Époisses.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 6-8 ans, à garder plus de 12-15 ans dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL