



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

BEAUNE
Clos des Mouches

TERROIR

Argilo-calcaire, marne et pierres, situé en haut de côteaux exposé à l'Est. Vignes âgées de 25 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins après pressurage direct ont fermenté en fûts. Le vin a poursuivi son élevage sur lies dans ces mêmes contenants pendant 14 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une couleur or pâle, brillante, ce vin délivre au nez des arômes de fruit mûr que des notes minérales intenses puis vanillées viennent relever. L'attaque est franche. La linéarité et l'élégance de ce vin sont remarquables en bouche. Sa très belle longueur se termine sur des notes citronnées.

ACCORD METS-VINS

A servir sur des huitres de Belon, des langoustines sauce hollandaise, un fromage type Cîteaux.

LONGÉVITÉ

Optimum 6-8 ans, plus de 10 ans dans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL