

SEGUIN-MANUEL





TERROIR

Situé sur la montagne St Désiré, non loin du Clos des Mouches, cette parcelle a la particularité de faire face à nord. Le sol très blanc en surface signifie la présence d'une forte présence de calcaire actif. Marne jaune et pierres viennent compléter la composition du sol.

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation et élevage en fûts de chêne français.

DESCRIPTIF DU VIN

Robe jaune pâle brillante. Le nez expressif s'ouvre sur des notes minérales, florales et fruitées. L'attaque est ample et fluide. Equilibre et élégance. Jolie finale salivante.

ACCORD METS-VINS

Un bouquet de fruits de mer, Un vieux Comté, un poulet à la citronnelle.

LONGÉVITÉ

7 à 10 ans

www.seguin-manuel.com