



SEGUIN-MANUEL



BOURGOGNE Aligoté

TERROIR

Argilo calcaire situés dans la partie centrale de la Bourgogne viticole, principalement en Côte chalonaise

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés début septembre, les raisins directement pressés ont fermenté en cuve inox à basse température. La mise en bouteille est intervenue 8 mois après un élevage sur lies.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pâle, ce vin délivre au nez des notes florales (chèvrefeuille) et citronnées. En bouche, le vin est élégant et ne manque pas de chair. Rafraîchissant, le fruit qu'une note minérale vient compléter se termine chaleureusement.

ACCORD METS-VINS

En apéritif avec un assortiment d'olives, sur des fruits de mer iodés, bulots, bigorneaux, amandes.

LONGÉVITÉ

A boire maintenant et dans les 2-3 ans qui suivent.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL