



SEGUIN-MANUEL



BOURGOGNE "Côte d'Or"

TERROIR

Vignes situées autour des villages de la Côte de Beaune, en bas de côteau.

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation partielle et élevage en fûts de chêne durant 8-10 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pâle, le nez est expressif et charmeur autour de notes de fruit mûrs, de notes florales et minérales. En bouche, l'aromatique se développe immédiatement et se termine en douceur. Belle élégance.

ACCORD METS-VINS

En apéritif avec un bouquet de crevettes grises, bulots et bigorneaux.

LONGÉVITÉ

2-4 ans

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL