



SEGUIN-MANUEL



BOURGOGNE "Côte d'Or"

TERROIR

Vignes situées autour des villages de la Côte de Beaune, en bas de côteau et notamment au pied de Pommard.

VINIFICATION & ELEVAGE

Elevage de 10 mois en fûts de chênes français.

DESCRIPTIF DU VIN

Derrière une robe rubis brillante, le nez révèle des arômes éclatants de fruits rouges. Très gourmand avec des tannins bien fondus, il a un charme fou !

ACCORD METS-VINS

Servi légèrement frais (15°), il agrémentera vos apéritifs. Il conviendra également en accompagnement d'un poulet rôti ou un fromage doux.

LONGÉVITÉ

2-4 ans

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL