SEGUIN-MANUEL

BOURGOGNE
Hautes Côtes de Beaune

TERROIR

Argilo-calcaire, situé à l'arrière de la Côte de Beaune, sur des côteaux plus élevés en altitude 300 à 450 m.

VINIFICATION & ELEVAGE

Ce vin a été vinifié en cuve inox. Macération totale de 12 jours avant un élevage sur lies d'un an, partiellement en fûts de chêne.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une jolie robe violine, ce vin développe déjà une aromatique d'une grande pureté sur les baies rouges et les nuances florales. Frais et élégant en bouche, il n'en est pas pour autant dénué de structure avec des tanins bien intégrés.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un morceau de jambon persillé, un pâté de foie de canard, un poulet rôti.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 3-5 ans.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL