



SEGUIN-MANUEL



CHABLIS

TERROIR

Argilo-calcaires dominés par le calcaire et situés dans la partie nord de la Bourgogne viticole, à mi-chemin entre Beaune et Paris.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés aux alentours de la mi-septembre, les raisins directement pressés ont fermenté en cuve inox à basse température. La mise en bouteille est intervenue 10 mois après un élevage sur lies.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pâle, ce vin délivre au nez des notes de fruit estival, de fleurs d'acacia et pierre à fusil (minéralité du terroir). On retrouve ces caractères aromatiques en bouche. L'attaque est très nette et pure enveloppée par un joli fruit, plein de pureté. La finale rafraîchissante termine le vin sur une note élégante.

ACCORD METS-VINS

En apéritif sur une tapenade, sur des crustacés (crabes, crevettes et langoustines) ou un fromage à pâte dure type Comté 18 mois.

LONGÉVITÉ

A boire dans les 3-6 ans, au-delà dans les bonnes années

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL