



SEGUIN-MANUEL



Grand Cru

CHAMBERTIN Clos de Bèze

TERROIR

Argilo-calcaire avec cailloux et limons, en partie supérieure du coteau, face à l'est au milieu de l'appellation.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins une fois triés ont fermenté en cuve inox pendant 18 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (50% fûts neufs) pendant 16 mois.

DESRIPTIF DU VIN

D'une couleur grenat très sombre, le nez envoûtant dégage des arômes de fruit noir, des nuances toastées et épicées. La bouche dense et structurée allie puissance et race dans un ensemble harmonieux qui n'en finit pas de se déployer pour s'achever sur des notes fraîches et élégantes.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un gibier à plume ou un fromage bien affiné.

LONGÉVITÉ

De 10 ans et plus de 30 ans dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL