



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

CHAMBOLLE-MUSIGNY les Charmes

TERROIR

Argilo-calcaire, avec calcaire bien présent, sur une faible pente à côté des célèbres « Amoureuses ».

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins cueillis à maturité ont bénéficié d'une cuvaison de 18 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (dont 50% de fûts neufs) pendant 15 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis brillante, il possède un nez très ouvert sur les épices et les fruits d'été. Doté d'une belle texture soyeuse et d'un équilibre naturel, il enrobe le palais avec élégance pour se terminer sur des notes de piments doux et de fruit rouge.

ACCORD METS-VINS

Il se mariera avec une pintade fermière, un joli morceau de boeuf, ou un fromage de Cîteaux.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 5-10 ans. Davantage dans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL