



SEGUIN-MANUEL



Grand Cru

CHARMES-CHAMBERTIN

TERROIR

Dans la partie sud de la commune de Gevrey sur un sol argilo-calcaire avec cailloux et limons, face à l'est à mi-côteau sur le climat des « Charmes ».

VINIFICATION & ELEVAGE

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

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur grenat sombre, le nez s'ouvre sur des nuances envoûtantes de fruit noir, des notes florales et une touche grillée. En bouche, le vin séduit immédiatement par son équilibre naturel. La pureté du fruit est soutenue par des tannins veloutés. Le tout s'exprime avec détermination pour s'éteindre lentement en fin de bouche sur des nuances de réglisse et de vanille.

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