



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

CHASSAGNE-MONTRACHET Les Embazées

TERROIR

situé au sud du village de Chassagne-Montrachet, en haut de coteau au dessus de l'abbaye de Morgeot.

VINIFICATION & ELEVAGE

vendangé manuellement, les moûts, pressurés directement ont fermenté doucement pendant 2 mois en tonneaux de chêne et poursuivi leur élevage sur lies pendant 15 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Couleur or pâle brillante; le nez dévoile des arômes de fruit frais que relèvent des nuances minérales, toastées et vanillées. Franc, élégant et bien structuré, il séduit au palais par la précision des arômes variétaux qu'une discrète salinité vient relever en fin de bouche.

ACCORD METS-VINS

en accompagnement d'un bouquet de langoustines ou encore un soufflet au comté et girolles.

LONGÉVITÉ

6-10 ans

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL