



SEGUIN-MANUEL



CHASSAGNE-MONTRACHET Vieilles Vignes

TERROIR

Argilo-calcaire situé au milieu de l'appellation Chassagne-Montrachet, en pied de coteau sur le lieu-dit « Les gougeonnes ».

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés manuellement, les moûts, pressurés directement ont fermenté en fûts de chêne et poursuivi leur élevage sur lies pendant 12 mois.

DESRIPTIF DU VIN

Couleur or pale. Au nez, des arômes de fruit à chair blanche se mêlent à des nuances florales, minérales et grillées. Bien constitué, le vin se distingue par son ampleur et sa pureté aromatique. Ils se terminent élégamment sur des notes citronnées rafraîchissantes.

ACCORD METS-VINS

Moules marinières, vieux Comté.

LONGÉVITÉ

Optimum après 3-5 ans, 7- 10 ans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL