



# SEGUIN-MANUEL



Grand Cru

## CLOS DE VOUGEOT

### TERROIR

Argilo-calcaire, sable et limons, situé sur la Côte de Nuits dans le village de Vougeot, ce grand cru couvre une surface de 50 hectares. La parcelle exploitée est située dans la partie basse du clos.

### 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 40% de fûts neufs) pendant 15 mois.

### DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur sombre, profonde, il développe des arômes très intenses de petits fruits noirs avec une dominante aromatique sur le cassis qu'enrobe une touche boisée vanillée. Massif et structuré en bouche, il possède une belle concentration. Ses tannins bien mûrs se fondent avec le temps. Très belle longueur.

### ACCORD METS-VINS

Il se mariera avec tous types de gibiers et en particulier sur un filet de biche ou un fromage bien affiné du type Epoisses ou Munster.

### LONGÉVITÉ

A son optimum dans les 5-10 ans. Il défait le temps dans les grands millésimes.

[www.seguin-manuel.com](http://www.seguin-manuel.com)

SEGUIN-MANUEL