SEGUIN-MANUEL

Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE

TERROIR

Argilo-calcaire, sable et limons, situé à l'extrême Nord de la Côte de Beaune, la parcelle exposée au sud se situe au milieu de l'appellation.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, après pressurage direct, les moûts ont fermenté dans une cave froide logés dans des fûts de chêne. Le vin a poursuivi son élevage pendant 18 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur or, il développe des arômes très puissants d'agrumes, des notes minérales propres au terroir et de vanille issues d'un élevage en fûts. En bouche, l'attaque est directe puis très vite, la palette aromatique se diffuse grâce à la puissance et la concentration du vin. Très classique et élégant, il personnalise à merveille la typicité des grands Bourgognes. Sa persistance est remarquable .

ACCORD METS-VINS

Il se mariera avec une poularde aux morilles, un consommé d'écrevisse, un fromage d'Epoisses.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 4-7 ans et plus de 15 ans dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL