



SEGUIN-MANUEL



Grand Cru

CORTON-ROGNET

TERROIR

Argilo-calcaire, sable et limons, situé à l'extrême Nord de la Côte de Beaune, il s'agit de l'unique grand cru rouge de la Côte de Beaune. L'appellation s'étend sur la « Montagne de Corton ». Notre Corton provient du climat des « Rognet » qui jouxte les « Bressandes » face à l'Est.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins très sains après tri ont bénéficié d'une cuvaison de 18 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur intense et profonde, il développe des arômes intenses très purs de petits fruits rouges que viennent relever des notes vanillées et grillées. Doté d'une superbe structure tannique soyeuse, il possède un équilibre et une longueur remarquable. Au vieillissement, il gagnera en complexité et développera des notes animales et de sous-bois.

ACCORD METS-VINS

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

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 5-10 ans. Il défie le temps dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL