SEGUIN-MANUEL

CRÉMANT DE BOURGOGNE

TERROIR

Issue de vignes classées en Bourgogne, plantées en cépages Pinot Noir (50 à 60%), Chardonnay (30 à 40%) et Aligoté (jusqu'à 10%)

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinifié selon la méthode champenoise et commercialisé deux ans après la récolte.

DESCRIPTIF DU VIN

Bulles fines. Couleur or pâle. Au nez, des arômes de fraise, de groseille, de pomme et de poire. Ces arômes délicats se confirment à la dégustation. Puissant mais frais. Fin de bouche nette.

ACCORD METS-VINS

A déguster à l'apéritif à 6-8°C. Il peut être associé à des amuses bouches, du jambon persillé ou des fromages doux.

LONGÉVITÉ

3 à 4 ans

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL