



SEGUIN-MANUEL



Grand Cru

ECHÉZEAUX

TERROIR

Argilo-calcaire, sable et limons, situé sur la Côte de Nuits sur le village de Flagey-Echezeaux, entre Vougeot et Vosne-Romanée, sur le lieu dit « En Orveaux » au dessus du Clos de Vougeot.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins cueillis à maturité ont bénéficié d'une cuvaison de 20 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (dont 50% de fûts neufs) pendant 16 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur pourpre sombre, il délivre au nez des arômes de fruits noirs qu'un boisé bien intégré vient compléter. La matière est soyeuse, l'équilibre repose sur des tannins bien intégrés et une puissance maîtrisée du début à la fin de bouche. La longueur est exceptionnelle.

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

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

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL