



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

GEVREY-CHAMBERTIN Les Cazetiers

TERROIR

Argilo-calcaire avec des cailloux, face au sud-est au nord de l'appellation à l'entrée de la combe de Lavaux.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins une fois triés ont fermenté en cuve inox pendant 18 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (50% fûts neufs) pendant 14 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur grenat foncée, la précision et la race de son bouquet frappe en premier lieu. Ici, le fruit noir se marie à des notes torréfiées et épicées. Tout en force et précision, il se distingue par des tannins fins et élégants. Sa longueur est remarquable.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un gigot d'agneau de 7 heures, un jambon braisé ou un fromage bien affiné.

LONGÉVITÉ

De 7-10 ans et plus de 15 ans dans les grands millésimes

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL