



SEGUIN-MANUEL



GEVREY-CHAMBERTIN Vieilles Vignes

TERROIR

Argilo-calcaire, situé au nord de l'appellation sur le lieu-dit « Les Journeaux » à proximité des premiers et grands crus.

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 (25% fûts neufs) pendant 14 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur grenat foncée, il laisse s'exprimer au nez des arômes frais de petits fruits noirs que viennent compléter des notes animales et de réglisse. Doté d'un bel équilibre, il joue sur le registre de la puissance. Ses tannins présents mais fondus lui donnent de la prestance. Il finit élégamment sur une touche animale.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un joli morceau de boeuf, un jambon braisé ou un fromage rustique.

LONGÉVITÉ

De 4 à 7 ans et plus de 10 ans dans les grands millésimes

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL