SEGUIN-MANUEL

Premier Cru

GIVRY
Crémillons

TERROIR

Sols bruns argilo-calcaires, situé sur la Côte Chalonnaise au sud de l'appellation sur le village de Poncey.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés à pleine maturité, la vendange a bénéficié d'une cuvaison de 15 jours. Après pressurage, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (dont 10% de fûts neufs) pendant 10 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Avec sa robe rubis profonde, les arômes de fruits rouge sont très expressifs. Gouleyant et savoureux, il n'en possède pas moins un bel équilibre avec des tannins rond et une tension fine qui donne une belle ampleur à la fin de bouche.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un poulet de Bresse, une escalope de veau ou un fromage tendre (Reblochon).

LONGÉVITÉ

A boire dans les 3-6 ans, au-delà dans les bonnes années

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL