



SEGUIN-MANUEL



MERCUREY Vieilles Vignes

TERROIR

Argilo-calcaire, situé sur la Côte Chalonnaise au sud de la Côte d'Or. La parcelle située sur le lieu dit « les Bacs » porte des vignes de plus de 35 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Après un pressurage direct de la vendange, le moût a été logé en fûts de chêne. Fermentation puis élevage se sont déroulés en cave dans ces contenants pendant 10 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Avec sa robe or pâle, ce vin dégage au nez des arômes de fleur (chèvre-feuille), fruits à chair blanche (pomme, poire) rehaussés par des nuances vanillées. L'attaque est franche et ample en bouche, le fruit très présent est porté par la belle fluidité du vin. Doté d'une belle texture, il se termine sur des notes florales et épicées.

ACCORD METS-VINS

Une terrine de campagne, des pilons de poulets sauce curry ou un fromage blanc frais.

LONGÉVITÉ

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

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL