



SEGUIN-MANUEL



MERCUREY Vieilles Vignes

TERROIR

Argilo-calcaire, situé sur la Côte Chalonnaise au sud de la Côte d'Or. L'appellation couvre au total 740 hectares. L'âge moyen de la vigne est de 35 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Récoltée 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 15% de fûts neufs) pendant 10 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Avec sa robe rubis teintée de reflets violets, ce vin dégage au nez des arômes expressifs de petits fruits rouges (cerise) et de fleurs (pivoine). En bouche, sa matière veloutée et son fruit estival en font un vin franc et rafraîchissant. Une structure tannique équilibrée donne de l'ampleur sur la fin de bouche qui se termine sur des notes évolutives.

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