



# SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

## MEURSAULT Bouchères

### TERROIR

Marnes ferreuses, calcaire situé à mi-coteau exposé à l'Est, cette vigne âgée de plus de 30 ans se trouve au milieu des premiers crus de l'appellation.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés manuellement, les raisins directement pressés ont fermenté en fût de chêne dans une cave fraîche pendant 2 mois. La mise en bouteille est intervenue 16 mois après un élevage sur lies.

### DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pâle, ce vin s'exprime au nez sur des notes de fruit d'été (pêche), de fruit exotique (kiwi) rehaussées de nuances vanillées issues de l'élevage en fût. Bien équilibré et expressif en bouche, il possède une superbe concentration qui met en valeur les arômes frais du fruit dans un ensemble carré. Longue finale.

### ACCORD METS-VINS

En apéritif avec un assortiment de tapenades, sur un turbot grillé, sur une poulet de Bresse aux morilles.

### LONGÉVITÉ

Optimum après 5-7 ans, plus de 10 ans les grandes années.

[www.seguin-manuel.com](http://www.seguin-manuel.com)

SEGUIN-MANUEL