



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

MEURSAULT Genevrières

TERROIR

Face à l'est, au sud de l'appellation sur la partie des Genevrières du dessus qui jouxtent les Perrières.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés manuellement, les raisins une fois pressés ont fermentés durant deux mois en fûts de chêne français. Le vin a ensuite poursuivi son élevage sur ses lies pendant 15 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Robe or pâle. Le nez subtil dévoile fruit délicat, nuances minérales et une touche grillée. En bouche, le vin révèle un bel équilibre et une juste harmonie. A la fois puissant et élégant, il possède une remarquable longueur. Très belle capacité de vieillissement.

ACCORD METS-VINS

A servir avec des homards grillés bretons ou sur une omelette aux copeaux de truffe.

LONGÉVITÉ

8-10 ans et bien davantage les belles années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL