



SEGUIN-MANUEL



MEURSAULT Les Clous

TERROIR

Argilo-calcaire, marne jaune, cailloux, situé en haut de côteaux exposé à l'Est, au milieu de l'appellation

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés manuellement, les raisins directement pressés ont fermenté en fût de chêne dans nos caves. La mise

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pâle, ce vin délivre un bouquet franc marqué par les fruits à chair blanche rehaussé par un boisé subtile. Il possède en bouche un volume et une structure qui lui garantissent une belle longévité. Avec l'âge, il développera les arômes de noisettes et de miel, emblématiques de l'appellation.

ACCORD METS-VINS

Sur un jambon persillé, sur un bar de ligne et sa sauce au beurre blanc, sur une poularde de bresse.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 5-7 ans, à conserver 10 ans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL