



SEGUIN-MANUEL



MEURSAULT Vieilles Vignes

TERROIR

Sur le pied de la côte, argilo calcaire en bordure du village (côté Nord), cette vigne âgée de plus de 35 ans jouxte un premier cru de l'appellation.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés manuellement, les raisins directement pressés ont fermenté en fût de chêne dans nos caves. La mise en bouteille est intervenue 14 mois après un élevage sur lies.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pâle, ce vin expressif et ouvert délivre au nez de jolis arômes de fruit à chair blanche et des nuances grillées issus de l'élevage en fût. Son attaque franche et pleine révèle un vin doté d'une belle constitution qui laisse éclater en bouche le fruit et des notes de noisette. L'arrière bouche très longue se finit sur des notes beurrées.

ACCORD METS-VINS

En apéritif avec un assortiment d'olives, sur un saumon sauvage grillé, sur une blanquette de veau.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 3-6 ans, à conserver 7-10 ans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL