



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

MONTAGNY "Les Chaniots"

TERROIR

Terroir pentu et caillouteux, situé en haut de côteau face au sud au dessus du village de Santenay

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation et élevage sur lies en fûts de chêne français (dont 20% de fûts neufs) durant une année.

DESCRIPTIF DU VIN

Élégant et ouvert au nez sur des notes de fruit mûr, de nuances grillées et minérales. La bouche est expressive et précise. Le fruit équilibré se livre en premier. Le milieu de bouche est ample et se termine sur des notes minérales et vanillées.

ACCORD METS-VINS

Il accompagnera une lotte à l'armoricaine ou un épisses mûré.

LONGÉVITÉ

7 à 10 ans

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL