



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

MONTAGNY Vigne du Soleil

TERROIR

Argilo-calcaire, situé sur la Côte Chalonnaise au sud de la Côte d'Or. La parcelle située sur le climat « Vigne du Soleil » fait face à l'est et se compose d'argiles et de pierres calcaires.

VINIFICATION & ELEVAGE

Après un pressurage direct de la vendange, le moût a été logé en fûts de chêne. Fermentation puis élevage se sont déroulés en cave dans ces contenants pendant 10 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Avec sa robe or pâle, ce vin dégage au nez des arômes de fruits d'été (poire, mirabelle) rehaussés par des nuances vanillées et toastées. L'attaque est franche et ample en bouche, le fruit très présent est porté par la belle fluidité du vin. Il se termine avec élégance sur des notes grillées.

ACCORD METS-VINS

Une terrine de campagne, un jambon persillé, un poulet rôti ou un fromage blanc frais.

LONGÉVITÉ

A boire dans les 3-6 ans, au-delà dans les bonnes années

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL