SEGUIN-MANUEL

Premier Cru

NUITS-SAINT-GEORGES
Vaucrains

TERROIR

Argilo-calcaire, situé au sud de l'appellation dans la partie supérieure du côteau, jouxtant les non moins célèbres Saint-Georges.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins après tri ont fermenté en cuve inox pendant 20 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (25% fûts neufs) pendant 18 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur pourpre intense, il laisse s'exprimer au nez des arômes frais de petits fruits noirs que viennent compléter des notes animales et de réglisse. Doté d'un bel équilibre en bouche, il joue sur le registre de la puissance. Ses tannins bien fondus lui donnent de la prestance. Il finit élégamment sur une touche vanillée et animale.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un magret de canard, un gibier, un fromage affiné.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 7 à 10 ans

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL