



# SEGUIN-MANUEL



## NUITS-SAINT-GEORGES Vieilles Vignes

### TERROIR

Argilo-calcaire, situé au sud de l'appellation dans la commune de Premeaux-Prissey. Les vignes y ont plus de 30 ans.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins après tri ont fermenté en cuve inox pendant 16 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (25% fûts neufs) pendant 14 mois.

### DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur pourpre intense, il laisse s'exprimer au nez des arômes frais de petits fruits noirs, cassis, mures qu'un boisé délicatement grillé vient envelopper. En bouche, le fruit se manifeste immédiatement derrière une trame tannique présente mais sans agressivité. Bien constitué, il possède une bonne longueur.

### ACCORD METS-VINS

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

### LONGÉVITÉ

Optimum dans les 5 à 7 ans. Potentiel supérieur à 10 ans dans les grands millésimes.

[www.seguin-manuel.com](http://www.seguin-manuel.com)

SEGUIN-MANUEL