SEGUIN-MANUEL

Premier Cru

POMMARD
Clos Blanc

TERROIR

A mi-côteau au nord de l'appellation, proche du village, cette vigne fait partie du tiercé de tête des meilleurs terroirs de l'appellation. Elle faisait historiquement partie des propriétés des moines de Cîteaux.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins une fois triés ont fermenté en cuve inox pendant 20 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (30% fûts neufs) pendant 16 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis brillante, il combine des arômes de petits fruits rouges mûrs et de vanille issus d'un élevage en fûts de chêne. Bien structuré, ses tannins bien fondus soutiennent élégamment des notes concentrées de fruit et des nuances plus terriennes. Puissant et profond, il possède une très belle longueur.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un magret de canard, un faisan ou un fromage d'Epoisses.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 6-9 ans, 10-15 ans dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL