



SEGUIN-MANUEL



POMMARD Petits Epenots

TERROIR

Argilo-calcaire, oxyde de fer, marne, cailloux, terre assez profonde, situé en pied de côteaux exposé à l'Est, au nord de l'appellation

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins ont été soigneusement triés avant fermentation et cuvaision en cuve bois pendant 16 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (20% fûts neufs) pendant 14 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis brillante, le nez expressif développe des notes puissantes de fruits rouge agrémentées de notes grillées issues du chêne. Structuré et ferme en bouche, il développe une trame tannique de grande classe. Sa minéralité sous-jacente procure une belle longueur au vin.

ACCORD METS-VINS

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

LONGÉVITÉ

Optimum après 4-7 ans voire 10 ans dans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL