



SEGUIN-MANUEL



POMMARD Petits Noizons

TERROIR

Argilo-calcaire, oxyde de fer, pierre, cailloux, situé en haut de côteau face au sud, au dessus du village.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins ont été soigneusement triés avant fermentation et cuvaision en cuve inox 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 profonde, le nez ouvert et séducteur distille des arômes de fruits frais. C'est son équilibre général qui frappe d'abord avec des tannins fondus et une acidité totalement intégrée. Il met en valeur la subtilité des arômes de fruit, de rose séchée et de cuir.

ACCORD METS-VINS

A servir sur une pièce de boeuf charolais, 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