



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

POMMARD
Pézerolles

TERROIR

Argilo-calcaire, oxyde de fer, cailloux, sous-sol rocheux, situé à mi 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 cuvaison 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 sombre, il s'exprime au nez sur des arômes profonds de fruit et de fleur. Solidement constitué, il n'en demeure pas moins grand séducteur avec ses tannins élégants, sa riche palette aromatique, sa tension naturelle qui le prolonge en bouche avec majesté.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un gigot de 7 heures, des cailles farcies ou un Livarot.

LONGÉVITÉ

Optimum après 7-10 ans voire 15 ans dans les grandes années

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL