



SEGUIN-MANUEL



POUILLY-FUISSÉ Vieilles Vignes

TERROIR

Argilo-calcaire en côteau situé à proximité de Mâcon (à 100 km au sud de Beaune), en partie sur la commune de Solutré.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés manuellement, les raisins directement pressés ont fermenté en fûts de chêne. Le vin a poursuivi son élevage sur lies pendant 10 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pâle, ce vin délivre au nez des notes d'agrumes, de mirabelle et de fleur (chèvrefeuille). En bouche, les arômes de fruits sont complétés par une pointe de minéralité qui donne toute sa race à ce vin. Doté d'une belle profondeur, ce vin expressif se prolonge en fin de bouche pour s'éteindre avec éclat sur une note légèrement boisée.

ACCORD METS-VINS

En apéritif sur des toasts au tarama, des feuilletés au fromage. A servir sur un poisson grillé (loup, sole) ou une volaille de Bresse rôtie.

LONGÉVITÉ

A boire dans les 3-6 ans, au-delà dans les bonnes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL