SEGUIN-MANUEL

Premier Cru

PULIGNY-MONTRACHET
La Garenne

TERROIR

Situé au nord de l'appellation, en haut de coteau sur une terre argilo-calcaire, cette vigne âgée de plus de 35 ans est orientée à l'est sur une pente douce.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés manuellement, les raisins directement pressés ont fermenté en fût de chêne dans une cave froide pendant 2 mois. La mise en bouteille est intervenue 15 mois après un élevage sur lies.

DESCRIPTIF DU VIN

Avec sa robe or pâle, ce vin délivre au nez des arômes de fruit d'été, des notes minérales et des nuances vanillées. Bien charpenté, il séduit immédiatement par son attaque généreuse et équilibrée. La linéarité de ce vin est exemplaire : le fruit agrémenté d'une touche minérale demeure du début à la fin et se termine sur des notes boisées, vanillées typiques de la vinification en fût de chêne.

ACCORD METS-VINS

Sur des escargots à la crème, sur un morceau de fromage de Cîteaux, sur un saumon sauvage.

LONGÉVITÉ

Optimum après 5-7 ans, plus de 10 ans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL