



SEGUIN-MANUEL



PULIGNY-MONTRACHET Les Reuchaux

TERROIR

Argilo-calcaire, sable au pied de la colline de Montrachet au nord de l'appellation.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendangés manuellement, les raisins directement pressés ont fermenté en fût de chêne dans nos caves. La mise en bouteille est intervenue 12 mois après un élevage sur lies.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pâle, les arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et les notes florales et vanillées sont précis et frais. La bouche ne manque pas de race où l'ampleur des arômes se mêle à une minéralité naturelle qui donne énergie et longueur à ce vin.

ACCORD METS-VINS

Sur des langoustines, une lotte à l'armoricaine ou un morceau de Cantal.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 5-7 ans, à conserver 10 ans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL