



# 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](http://www.seguin-manuel.com)

SEGUIN-MANUEL