



SEGUIN-MANUEL



SANTENAY "Vieilles Vignes"

TERROIR

En haut de coteau au dessus du village, sur un terrain pentu et très empierré.

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation et élevage sur lies en fûts de chêne français.

DESCRIPTIF DU VIN

Belle correspondance entre les notes fruités, florales et minérales au nez. L'attaque est franche et élégante à la fois. Le fruit s'exprime avec grâce dans un ensemble équilibré. La finale est fraîche, saline et vanillée.

ACCORD METS-VINS

Un bar ou un rouget de ligne cuit au four. Un bleu de bresse.

LONGÉVITÉ

6-8 ans selon les millésimes

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL