



SEGUIN-MANUEL



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE Godeaux

TERROIR

Argilo-calcaire, pierres, terre blanche sur un coteau exposé au Sud-Ouest à Savigny-lès-Beaune, contigus au premiers crus de l'appellation. Surface exploitée : 1,6 ha

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins une fois triés ont fermenté en cuve bois pendant 16 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis avec reflets violets, il laisse s'exprimer au nez des arômes de fruits d'été frais (framboise, cerise). Racé et expressif, il développe son fruit d'une belle fraîcheur sur une trame élégante et minérale. Sa belle longueur permet à ce vin de se terminer sur des notes élégantes vanillées.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un joli morceau de boeuf, un jambon braisé ou un fromage rustique.

LONGÉVITÉ

A boire dans les 4-5 ans, et 7-10 ans dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL