



SEGUIN-MANUEL



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE Goudelettes

TERROIR

Argile, oxyde de fer et pierre sur roche mère calcaire situé en haut du coteau en surplomb du village de Savigny.

VINIFICATION & ELEVAGE

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

DESRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pale, ce vin s'exprime au nez sur des notes énergiques et concentrées de d'agrumes et de fruit murs à chair blanche (poire, pomme, pêche). Puissant et rafraîchissant, il possède une belle structure qui met en valeur des nuances florales, fruitées et minérales d'une grande délicatesse qu'un boisé vanillé complète à merveille.

ACCORD METS-VINS

En apéritif avec un assortiment d'olives, sur des fruits de mer iodés, langoustines.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 3-5 ans et jusqu'à 7-9 ans les grandes années

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL