



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE Lavières

TERROIR

Argile, oxyde de fer, calcaire, pierres plates, situé à mi-côteaux exposé au sud. Vieilles Vignes de plus de 40 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins ont été vendangés à maturité puis triés pour ne conserver que les baies saines et mûres. Après une fermentation et une cuvaison de 16 jours, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis brillante, il laisse s'exprimer au nez des arômes de fruit rouge, fraise, cerise, mûre que viennent compléter des notes boisées. En bouche, il séduit par l'expressivité et la pureté de son fruit, sa texture veloutée, sa trame minérale qui prolonge le vin dans un ensemble bien équilibré.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un pot-au-feu, une blanquette de veau ou tout simplement une pièce de boeuf grillée.

LONGÉVITÉ

Optimum après 4-6 ans, plus de 10 ans les grandes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL