



SEGUIN-MANUEL



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE Montchenevoy

TERROIR

Argilo-calcaire, pierres, terre rouge ferrugineuse, sur coteau pentu exposé au Sud-Ouest au dessus du village de Savigny-lès-Beaune, et du premier cru les Guettes.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins une fois triés et partiellement éraflés ont fermenté en cuve inox pendant 15 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis brillante, il laisse s'exprimer au nez des arômes mûrs de fruit rouge, d'épices douces et nuances grillées. Dès l'attaque en bouche, on retrouve la gourmandise aromatique du nez. Elle s'intègre dans un ensemble harmonieux qui allie la texture soyeuse, la longueur et la précision que lui confère le terroir.

ACCORD METS-VINS

A servir sur une joue de boeuf, un pot au feu ou un fromage rustique.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 3-5 ans et jusqu'à 7-9 ans dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL