



SEGUIN-MANUEL



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE Nature

TERROIR

Argilo-calcaire



VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation avec levures indigènes.
Vinification et élevage sans soufre ajouté.
La mise en bouteille est intervenue après une petite année d'élevage.

DESCRIPTIF DU VIN

Robe rubis brillante, arômes de raisins frais au nez. En bouche, le vin délivre un fruit estival très expressif. Très pur et droit, l'aromatique est soutenue par les tannins mûrs et fondus.

ACCORD METS-VINS

Une viande rouge grillée, un petit salé aux lentilles

LONGÉVITÉ

4 à 6 ans

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL