SEGUIN-MANUEL

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
Vieilles Vignes

TERROIR

Argilo-calcaire, sable, pierres, petits cailloux, situé sur trois parcelles de Savigny-lès-Beaune, toutes plantées il y a plus de 50 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins coupés à maturité puis soigneusement triés ont ensuite fermenté en cuve bois pendant 16 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis profonde, il laisse s'exprimer au nez des arômes mûrs de fruit rouge, cassis et réglisse. Dès l'attaque en bouche, on retrouve la belle pureté aromatique du nez. Elle s'intègre dans un ensemble harmonieux qui allie la texture soyeuse des tannins arrondis et la générosité d'un vin gourmand.

ACCORD METS-VINS

A servir sur une jolie viande grillée, un morceau de jambon persillé 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