



SEGUIN-MANUEL



VOLNAY Vieilles Vignes

TERROIR

Argilo-calcaire, sur une pente douce en pied de coteau face à l'Est. Les vignes ont 45 ans d'âge.

VINIFICATION & ELEVAGE

Récoltés manuellement, les raisins après tri ont fermenté en cuve inox pendant 16 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (30% fûts neufs) pendant 14 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe pourpre brillante, le nez s'ouvre sur des notes de cerise et de pivoine qu'une touche grillée vient compléter. D'une grande pureté aromatique en bouche, il séduit par son équilibre naturel. Il ne manque pas de corps grâce à sa structure tannique bien enveloppée.

ACCORD METS-VINS

A servir sur une pièce de boeuf, une terrine de campagne ou un morceau de fromage de Cîteaux.

LONGÉVITÉ

A boire dans les 4-6 ans, au-delà de 10 ans dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL