SEGUIN-MANUEL

VOSNE-ROMANÉE
Aux Communes

TERROIR

Argile brun et calcaire, limons et cailloutis sur la partie supérieure, situé sur la Côte de Nuits à proximité des crus les plus fameux de Bourgogne dont La Tâche et la Romanée-Conti.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins cueillis à maturité ont bénéficié d'une cuvaison de 16 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (dont 30% de fûts neufs) pendant 16 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis sombre, la finesse de ses arômes de fruits noirs et rouges, d'épices douces est remarquable au nez. L'équilibre de la bouche avec des tannins de belle facture porte la trame aromatique de ce vin jusqu'en fin de bouche. Force et subtilité dans un même vin !

ACCORD METS-VINS

Il se mariera avec tous types de gibiers et viandes rouges ou un fromage bien affiné du type Epoisses ou Munster.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 7-10 ans. Bien au delà dans les grands millésimes.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL