SEGUIN-MANUEL

POMMARD
Vieilles Vignes

TERROIR

Sur les lieux-dits "Petits Epenots" et "Petits Noizons", dont la moyenne d'âge des vignes dépasse 40 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins ont été soigneusement triés et pour partie éraflés avant fermentation et cuvaison en cuve inox pendant 16 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (20% fûts neufs) pendant 14 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur rubis brillante, il est marqué au nez par un fruit frais et pur rehaussé d'une touche boisée. Bien structuré, ses tannins sont bien intégrés et soutiennent avec élégance des notes de petits fruits rouges, des notes épicées, vanillées et minérales. Il possède une belle longueur et une belle harmonie générale.

ACCORD METS-VINS

A servir sur une pièce de boeuf, un faisan ou un fromage d'Epoisses.

LONGÉVITÉ

Optimum après 4-7 ans voire 10 ans dans les grandes années

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL