



SEGUIN-MANUEL



RULLY Les Cailloux

TERROIR

Argilo-calcaire, caillouteux et pierreux, situé sur la Côte Chalonnaise au sud du village de Rully. La parcelle porte des vignes de plus de 35 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Après un pressurage direct de la vendange manuelle, le moût a été logé en fûts de chêne. Fermentation puis élevage se sont déroulés en cave dans ces contenants pendant 10 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or pale, ce vin délivre au nez des arômes de fruit mur, type pêche et des nuances florales. La bouche est dynamique avec une attaque franche et un fruit qui se donne pleinement. La belle trame minérale donne fraîcheur et race à ce vin .

ACCORD METS-VINS

Un jambon persillé, un morceau de Comté 24 mois, moules de bouchot marinières.

LONGÉVITÉ

A boire dans les 2-5 ans, au-delà dans les bonnes années.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL