



MAISON SEGUIN-MANUEL

Pouilly-Vinzelles

Vieilles Vignes, Blanc, 2019

VIGNES

Origine du vin : Négoce

SITUATION

Situé dans la moitié supérieure du coteau face à l'est

TERROIR

sol argilo-calcaire du jurassique.

A LA VIGNE

Labour des sols, utilisation de produits agréés en agriculture biologique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Fermentation en fûts de chêne après débordage statique

ELEVAGE

Elevage sur lies en fûts de chêne durant un an

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Derrière sa robe or pale, le nez révèle des arômes de fruits estivaux bien mûrs, type poire et pêche. En bouche, ce fruit est mis en valeur par une trame tendue et saline caractéristique de ce terroir. Le vin se termine sur des nuances grillées.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

10-12° C

ACCORDS METS-VINS

Parfait pour un bel apéritif, il se mariera aussi très bien avec tout type de viande blanche, de charcuterie ou fruits de mer.

NOTRE ENTREPRISE

Reprise en 2004 par Thibaut Marion, cette maison fondée en 1824 déploie une gamme représentative des terroirs de Bourgogne, des appellations régionales aux grands crus. Un soin particulier est apporté à l'élaboration artisanale de chaque cuvée dans le respect de l'environnement et de l'identité d'origine des raisins.

Date de création/reprise : 1824 -

Surface totale du domaine : 8.5ha

N° de FDA : 18896996644 - **Principaux marchés :** France, Irlande, USA, Chine, Norvège, Canada Québec, Canada Ontario, Canada Colombie Britannique, Canada Autre état, Hong Kong, Japon, Allemagne, Royaume-Uni, Taiwan, Belgique

MAISON SEGUIN-MANUEL
43 route de Beaunezone industrielle Beaune / Savigny, 21200
BEAUNE



VINS DE
BOURGOGNE