



SEGUIN-MANUEL

Savigny-lès-Beaune
Goudelettes 2021

83,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15279817
	Prix licencié	72.40\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Appellation	Savigny-lès-Beaune
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Initialement situées à Savigny-lès-Beaune, de nouvelles parcelles sont venues enrichir le domaine depuis 2005 dans les villages de Beaune, Puligny-Montrachet, Pommard, Meursault et Vosne-Romanée. À la vigne, lutte biologique (certification depuis le millésime 2015), labour des sols, maîtrise des rendements avec taille courte et vendange en vert, effeuillage, vendange manuelle en petite caisse.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe or pale, ce vin s'exprime au nez sur des notes énergiques et concentrées de d'agrumes et de fruit murs à chair blanche (poire, pomme, pêche). Puissant et rafraîchissant, il possède une belle structure qui met en valeur des nuances florales, fruitées et minérales d'une grande délicatesse qu'un boisé vanillé complète à merveille.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendangés manuellement, les raisins directement pressés ont fermenté en fût de chêne. La mise en bouteille est intervenue 12 mois après un élevage sur lies.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie