



## SEGUIN-MANUEL

Pommard Petits Noizons  
2021

**113,50\$**

\* Prix de détail suggéré



|  |                          |                                     |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit             | 15279711                            |
|  | Prix licencié            | 98.53\$                             |
|  | 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              | Pommard                             |
|  | Qualité                  | Ne s'applique pas                   |
|  | Cépage(s)                | Pinot Noir 100 %                    |
|  | Pourcentage d'alcool     | 13%                                 |
|  | Couleur                  | Rouge                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | 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

D'une couleur rubis profonde, le nez ouvert et séducteur distille des arômes de fruits frais. C'est son équilibre général qui frappe d'abord avec des tannins fondus et une acidité totalement intégrée. Il met en valeur la subtilité des arômes de fruit, de rose séchée et de cuir.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Issus d'une vendange manuelle, les raisins ont été soigneusement triés 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.



**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