



SEGUIN-MANUEL

Beaune "Clos des Mouches" 2020

173,75\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	15166919
	Prix licencié	150.92\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Beaune
	Appellation	Beaune
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	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

Doté d'une couleur or pâle, brillante, ce vin délivre au nez des arômes de fruit mûr que des notes minérales intenses puis vanillées viennent relever. L'attaque est franche. La linéarité et l'élégance de ce vin sont remarquables en bouche. Sa très belle longueur se termine sur des notes citronnées.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Issus d'une vendange manuelle, les raisins après pressurage direct ont fermenté en fûts. Le vin a poursuivi son élevage sur lies dans ces mêmes contenants 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