



SANTENAY BLANC 2022 " VIEILLES VIGNES " SEGUIN MANUEL

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100% chardonnay

Note de dégustation :

Belle correspondance entre les notes fruités, florales et minérales au nez.
L'attaque est franche et élégante à la fois. Le fruit s'exprime avec grâce dans
un ensemble équilibré. La finale est fraîche, saline et vanillée.

Température de service : 9 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Un bar ou un rouget de ligne cuit au four. Fromages crèmeux (Reblochon)

Commentaires du sommelier :

Vignes situées en haut de côteau au dessus du village, sur un terrain pentu
et très empierré.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

