



BOURGOGNE ROUGE 2022 " PINOT NOIR " SEGUIN MANUEL

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Pinot Noir

Note de dégustation :

Doté d'une robe rubis foncée, il dégage au nez de délicats arômes de petits fruits rouges d'une jolie pureté. En bouche, le vin est épaulé par des tannins fondus de belle facture. Gouleyant, c'est un vin de plaisir dont l'équilibre général est déjà en place.

Température de service : 16 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



A servir sur un jambon Serrano, charcuteries, terrines. Fromages à pâtes molles

Commentaires du sommelier :

Vin issu d'un terroir argilo-calcaire, situé sur la Côte de Beaune et la Côte chalonaise, notamment suivant les millésimes sur les communes de Pommard, Chorey-lès-Beaune, Monthélie, Volnay, Auxey-Duresses.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

