



MERCUREY ROUGE 2022 " VIEILLES VIGNES " SEGUIN MANUEL

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte Châlonnaise
Cépage(s) : 100 % Pinot Noir (Vieilles Vignes)

Note de dégustation :

Avec sa robe rubis teintée de reflets violets, ce vin dégage au nez des arômes expressifs de petits fruits rouges (cerise) et de fleurs (pivoine). En bouche, sa matière veloutée et son fruit estival en font un vin franc et rafraîchissant. Une structure tannique équilibrée donne de l'ampleur sur la fin de bouche qui se termine sur des notes évolutives.

Température de service : 16 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



A servir sur un poulet de Bresse, une escalope de veau ou un fromage tendre (Reblochon).

Commentaires du sommelier :

Vin issu d'un terroir argilo-calcaire, situé sur la Côte Chalonnaise au sud de la Côte d'Or. L'appellation couvre au total 740 hectares. L'âge moyen de la vigne est de 35 ans.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

