



SAVIGNY LES BEAUNE ROUGE " GODEAUX " 2022 SEGUIN MANUEL / BIO

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100% pinot noir cultivé en bio

Note de dégustation :

Vin de couleur rubis et qui présente un nez intensément fruité (cerises, framboises). La bouche possède des tanins très souples, un équilibre parfait et est de puissance moyenne. Il impressionne par ses arômes séduisants et sa gourmandise de bouche.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal en accompagnement d'une viande blanche (coq au vin) ou d'un fromage de Bourgogne (Langres, Epoisses)

Commentaires du sommelier :

Un Bourgogne fin, délicatement fruité et séduisant, voici ce que propose Thibaut Marion, talentueux vinificateur de la maison Seguin Manuel. Ce terroir est cultivé en bio et le travail en cave vise à respecter la typicité de celui-ci et du pinot noir, cépage ô combien délicat. Résultat, un vin croquant et plein de charme, difficile de lui résister !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

