



## **BOURGOGNE** **Pinot Noir** **Domaine Seguin-Manuel**

**Rødvin - fra**  
**BOURGOGNE**

**TØR**



**Flot rubinrød farve,  
elegant aroma  
af røde bær og blomster,  
og med ren frugt på ganen  
- velafbalanceret og generøs.  
Garvesyren er godt integreret  
og gør allerede vinen tiltrækkende.**

**Pinot Noir (100%) - lagret på egefade**

Druerene er overvejende fra jorder af ler og kalksten i Volnay og Chorey-lès-Beaune samt Pommard, berømte vinlandsbyer i Côte de Beaune.

Efter 14 dages gæring lagres vinen delvist på franske egefade i 10 måneder før flaskeaftapningen.

180 år efter grundlæggelsen i 1824 blev Seguin-Manuel i 2004 overtaget af Thibaut Marion, der efterfølgende har foretaget en grundig renovering.

Thibaut Marion er født ind i en familie af vindyrkere, der har været involveret i vin i 10 generationer.

Karrieren begyndte med syv års virke i familiens vinhus Chanson Père & Fils - og Thibaut Marion lægger i dag al sin erfaring og energi i at producere store vine.

### **Sagt & skrevet:**

- "Thibaut er en talentfuld vinmager - ikke kun anset som sådan blandt dem, der nyder hans vine, men respekteret af mange af hans ligemænd. Thibauts vine repræsenterer god værdi på markedet ... Hvis man er på udkig efter en prismæssigt overkommelig, godt lavet Bourgogne, skal man ikke kigge videre end her."

**Neal Martin,**  
**Robert Parker's WINE ADVOCATE**

**✓ Velegnet til stegt fjerkræ og grillet  
eller stegt lyst eller rødt kød**

**- prøv den til stegt kylling, bayonneskinke,  
roastbeef, lam kebab og Camembert**

**✓ Bedst fra 2 til 6 år efter høst**

**✓ Nydes ved 15-16 °C**

