



Art.-Nr.: 15602

SEGUIN-MANUEL MERSAULT "LES CLOUS"

REBSORTEN	Chardonnay
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Burgund
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Mersault
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RESTSÜßE	0,2 g/l
SÄUREGEHALT	4,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
AUSBAU	100% Chardonnay

BODEN

Gelber Mergel und Kalkstein. Hügellage mit Blick nach Osten auf das Dorf Meursault.

BESCHREIBUNG

Die Trauben wurden von Hand gelesen, sofort gekeltert und in Eichenfässer gelegt. In den Fässern verlief die langsame Gärung des Mosts. Über 12 Monate lagerten die Weine in den Fässern auf der Hefe unter kontinuierlicher Batonnage (Aufrühren der Hefe für mehr Schmelz und Körper), bevor sie anschließend abgefüllt wurden. Hellgoldene Farbe. In der Nase zeigt der Wein Aromen von Sommerfrüchten die durch subtile holzige Noten erweitert werden. Am Gaumen ist er sehr konzentriert und vollmundig ohne dabei schwer zu erscheinen, mit einer angenehmen natürlichen Frische. Mit zunehmender Reife entwickelt der Wein - ganz Typisch für diese Appellation - Haselnuss- und Honigaromen. Passt als Aperitif zu marmoriertem Schinken, zu Seefisch in Zitronensauce oder würzigem Weichkäse (Cîteaux). Am besten nach 4-6 Jahren zu trinken, in guten Jahrgängen nach 10 Jahren. 2016er: 87 Punkte Robert Parker 2015er: 87 Punkte Robert Parker 2014er: 90 Punkte Robert Parker 2013er: 90 Punkte Robert Parker