

POMMARD **Petits Noizons** **Domaine Seguin-Manuel**

Rødvin – fra
BOURGOGNE

TØR


Fadlagret


Økologisk



Sagt & skrevet:

- "Et sikkert kort!"
**LE GUIDE HACHETTE
DES VINS**
- "En produktion af høj kvalitet,
der kan tjene som et benchmark i sin sektor.
En sikker adresse!"
**Bettane & Desseauve
LE GRAND TASTING**
- "Thibaut er en talentfuld vinnemager
– 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 længere end her."
Neal Martin,
Robert Parker's WINE ADVOCATE

**Dyb rubinrød,
aromaer af frisk, rød bærfrugt,
noter af blomster og skovbund
- afbalanceret med bløde tanniner,
struktur og god syre.**

Pinot Noir (100%) – lagret på egefade

Petits Noizons-marken er beliggende i 300 meters højde med eksponering mod syd og med udsigt over vinlandsbyen Pommard. Jordbunden består af ler og kalksten, jernoxid og småsten.

Seguin-Manuel dyrker på tre parceller på i alt 0,30 ha. Vinstokkene er 60 år gamle.

Hver menneskelig indgriben er gennemtænkt med respekt for miljøet, stedet og vinen.

Økologisk kontrol (certificering siden 2015-årgangen), pløjning af jorden, kontrol med udbytte med beskæring og grøn høst, bladstripping.

Håndplukning, dobbelt sortering, naturlig gæring på rustfri stål-tanke i 16 dage, temperaturkontrol.

Lagring på egefade (20% nye) i 14 måneder, aftapning med en let filtrering for bevarelse af organoleptiske kvaliteter.

Årlig produktion hen ved 2.500 flasker.

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

Thibaut Marion er født ind i en familie af vindyrkere, der har været involveret i vin i ti generationer. Karrieren begyndte med syv års virke i familiens vinhus Chanson Père & Fils – og Thibault Marion lægger i dag al sin erfaring og energi i at producere store vine.

Markarealet er vokset til 8,5 ha, og produktionen er certificeret økologisk siden årgang 2015.

Seguin-Manuel har således egne marker, men fungerer også som vinhandelshus med en produktion fra indkøbte druer.

Den samlede årlige produktion er på omkring 100.000 flasker.

✓ **Velegnet til kraftige retter af vildt,
får, ragout, andeconfit og stærke oste**

– **prøv den til fasan, vildsvineterrin,
koteletter af fårekød, røget gåsefilet,
entrecote og Munsterost**

✓ **Bedst fra 4-7 til mindst 10 år efter høst**

✓ **Nydes ved 15-18 °C**

