


MAISON
PAUL MANEVEY

Maison **PAUL MANEVEY** *Santenay Les Cornières*

Classification :
AOP

Millésime :
2023

Cépage :
Pinot noir

Teneur en Alcool :
13 % VOL

Vignoble : Conduite raisonnée dans l'observation des cycles naturels de la vigne et du développement de la biodiversité. Les parcelles sont sur des sols de calcaires.

Vinification : Les raisins sont égrappés dès leur arrivée à la cave. La fermentation a lieu dans des unités en inox à température contrôlée. La macération dure deux à quatre semaines, afin de travailler le gras, l'onctuosité et le fondus des tanins. Le choix des levures et l'adaptation de l'itinéraire de vinification sont conçus en fonction des caractéristiques du millésime, afin d'assurer toute la noblesse au vin. Le vin est ensuite élevé plusieurs mois en fûts de chêne.

Dégustation :

Robe : une belle couleur pourpre mauve.

Arômes : notes de fruits rouges, pivoine et réglisse.

Structure : la bouche est ronde et profonde.

Accords mets et vins : La complexité et la profondeur de ce vin complètent les saveurs intenses de plats comme le hamburger maison, le bœuf braisé ou encore le Pont-l'Évêque. Grâce à ses arômes de fruits rouges et ses tanins souples, il équilibre la richesse de la viande et met en valeur la texture crémeuse du fromage.

