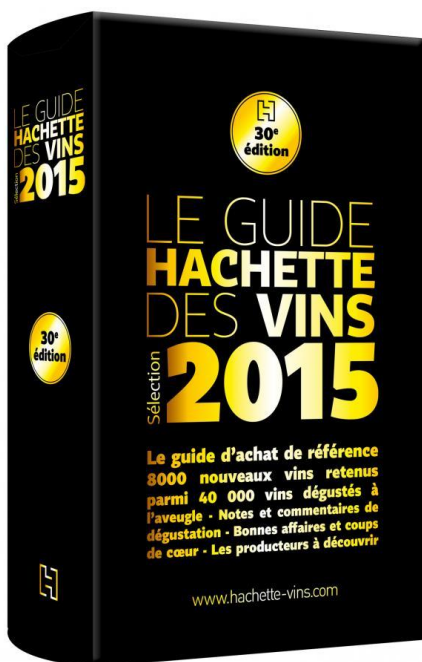


# Domaine Gérard SEGUIN

## Commentaires de dégustation des vins 2012






*Nous avons le plaisir d'être cités par le Guide Hachette pour la 12<sup>ème</sup> année consécutive.*

*Notre travail à la vigne et à la cave se trouve récompensé au fil des années.*

### GÉRARD SEGUIN Craipillot 2012 ★

■ 1er cru	3 400	🔊	20 à 30 €
-----------	-------	---	-----------




Établi vers 1850, Alexis Seguin, petit propriétaire à Gevrey, fut l'un des premiers en Bourgogne à greffer avec des bois américains. Le domaine s'est peu à peu agrandi, pour atteindre 6 ha aujourd'hui, conduits par Gérard Seguin, son épouse Chantal et leur fils Jérôme. Ce 1<sup>er</sup> cru plaît d'emblée avec sa robe rubis profond et son nez de petits fruits rouges soulignés par un boisé léger. Une attaque fine introduit un palais charpenté avec mesure, élégant, frais et alerte. X 2016-2020 Y magret de canard ■ Vieilles Vignes 2012 : un vin fruité, suave et mûr, aux tanins charnus. X 2017-2021

📍 Gérard Seguin, 11-15, rue de l'Aumônerie, 21220 Gevrey-Chambertin, tél. 03 80 34 38 72, domaine.gerard.seguin@wanadoo.fr    r.-v.

### GÉRARD SEGUIN Derrière le four 2012 ★

■	1 800	🔊	20 à 30 €
---	-------	---	-----------

Établi vers 1850, Alexis Seguin, petit propriétaire à Gevrey, fut l'un des premiers en Bourgogne à greffer avec des bois américains. Le domaine s'est peu à peu agrandi, pour atteindre 6 ha aujourd'hui, conduits par Gérard Seguin, son épouse Chantal et leur fils Jérôme. Ce chambolle né de ceps de quarante ans livre un bouquet élégant à dominante de noyau de cerise. En bouche, il se montre frais, énergique, longuement porté par de solides tanins. Un vin vibrant et bien construit. X 2017-2022 Y magret de canard

📍 Gérard Seguin, 11-15, rue de l'Aumônerie, 21220 Gevrey-Chambertin, tél. 03 80 34 38 72, domaine.gerard.seguin@wanadoo.fr    r.-v.