


DOMAINE GERARD SEGUIN



Commentaires de dégustation des vins 2013

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

2016



Le guide d'achat de référence
10000 nouveaux vins retenus
parmi 40 000 vins dégustés à
l'aveugle - Notes et commentaires de
dégustation - Bonnes affaires et coups
de cœur - Les producteurs à découvrir

www.hachette-vins.com

OFFRE PRIVILEGE
Abonnement au Guide en ligne
sur hachettevins.com
(voir le Powerg)

GÉRARD SEGUIN La Place 2013 ★			
■	3 400	🔊	11 à 15 €

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 6,3 ha aujourd'hui, conduits par Gérard Seguin, son épouse Chantal et leur fils Jérôme. Le nez de ce fixin propose une belle palette de petits fruits : cerise, cassis et groseille, accompagnés d'une note

fumée. La bouche séduit par sa densité, sa richesse, ses tanins fermes et par sa fraîcheur par qui apporte un surcroît de longueur. Un vin qu'il faudra attendre quelques années pour l'apprécier au mieux. ✎ 2018-2022 † pintade rôtie

📍 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 2013 ★			
■	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 6,3 ha aujourd'hui, conduits par Gérard Seguin, son épouse Chantal et leur fils Jérôme.

Le nez s'ouvre sans réserve sur des notes élégantes de cassis agrémentées d'un boisé toasté flatteur. Dans la continuité, la bouche se donne avec beaucoup de rondeur et de gourmandise, mais aussi de précision et de longueur grâce à une belle fraîcheur et à des tanins fins. ✎ 2018-2020 † dinde farcie

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