

*des Chablis de Race, des Chablis de Cœur Chablis with class and distinction, Chablis with heart and soul*

# Chablis Premier Cru Fourchaume

*Un Chablis de race et d'élégance !*

*A well-bred, elegant Chablis !*



## Oeil

Très belle robe or jaune pâle à légers reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide.

## Nez

Il explose sur des notes fines et fraîches avec des fleurs blanches distinguées, du brioche frais, du végétal tendre... Son excès est sage, il conjugue charme et délicatesse.

## Bouche

C'est une très belle harmonie entre la maturité, la fraîcheur et la finesse. Elle exprime d'emblée toute la puissance, la richesse, le charme et l'élégance. Elle trouve un équilibre parfait entre la finesse et le minéral, le moelleux et la vivacité. Elle nous offre généreusement toute sa palette aromatique. La finale est longue, je dirais presque infinie, pour ne jamais se faire oublier.

## Accords mets et vins

Soupe d'huîtres aux pistils de safran, petite nage de queues d'écrevisses au beurre blanc, langouste grillée au beurre de basilic, terrine froide de légumes, de lotte et de sole au coulis de tomate, brochettes de noix de Saint-Jacques et salade d'épinards crus, fromage blanc en faisselle aux herbes fraîches, salade de pêches de vignes au sabayon de Chablis et brioche aux pistaches...

## Eye

Very pretty pale golden yellow in colour with light greenish glints. Bright, luminous and limpid.

## Nose

Is an explosion of fine fresh notes, of elegant white flowers, fresh brioche and leafy tenderness. Subdued voluptuousness, charming and delicate.

## Taste

Reveals instantly all its power, richness and elegance, perfect balance of finesse, mineral, mellowness and vivacity. It generously offers us a full spectrum of aromas. The finish just goes on and on, never to be forgotten.

## Wine with food

Oyster soup with saffron threads, crayfish tails served in their own stock with savoury butter sauce, grilled langoustine in basil butter, cold monkfish, sole and vegetable terrine with fresh tomato sauce, scallop kebabs and raw spinach salad, mature cheeses, vineyard peach salad with Chablis sabayon and pistachio brioche...

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster.  
12 à 13° en accompagnement de mets

### FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay  
Exposition : Sud / Sud-Est  
Géologie : Kimméridgien  
Age de la vigne : 30 à 45 ans  
Vinification : Charte de qualité du Domaine  
Élevage : en cuves  
Commercialisation : 10000 bouteilles  
Vieillessement : à boire dans les 3 à 5 ans plus selon le millésime.

### SERVING TEMPERATURE

10 à 12° as an apéritif or just for pleasure  
12 à 13° if it is to accompany a meal

### TECHNICAL DESCRIPTION

Grape variety : Chardonnay  
Exposure : South / South-East  
Soil : Kimmeridgian limestone  
Age of the vines : 30 to 45 years  
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter  
Aged : in temperature controlled tanks  
Sales : 10000 bottles  
Ageing : to drink in the 3 or 5 years more according to the year

*Chablis en Bourgogne  
Appellation d'Origine Contrôlée*

*Chablis in Burgundy  
"Appellation d'Origine Contrôlée"*

**Domaine  
SEGUINOT-BORDET**



*Propriétaire Récoltant  
à Maligny*

Chemin des Hâtes • 89800 MALIGNY • CHABLIS - FRANCE • Tél. 00 333 86 47 44 42 • Fax 00 333 86 47 54 94  
e-mail : j.f.bordet@wanadoo.fr