

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

Chablis Grand Cru Vaudésir

Il crée le désir, il comble l'envie!

It awakens and fulfills desire!



Oeil Nez

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

Comme un rayon de soleil aux parfums multiples de l'été. Finesse, grâce et maturité sont évoquées avec charme et distinction.

Bouche

Un équilibre parfait entre la race et l'élégance, la vivacité et le moelleux. Le milieu de bouche est riche d'une structure forte, mûre, pleine et délicate. Quant à la finale, elle est longue, longue, soyeuse, harmonieuse et déliée.

Accords mets et vins

Chaud et froid d'huitres creuses, salade de pétoncles à l'huile de noisette, langoustines à la crème d'oursin, brochet au beurre de cerfeuil, filet d'espadon mariné au citron vert, turbot poché à la sauce hollandaise, marinière de bar au ris de veau, foie gras d'oie ou de canard au naturel, escalope de veau aux petits oignons grelots, poularde de Bresse en sauce, fromage de Chaource, Langres ou Epoisses, tarte tatin.

Eye

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

Nose

Is like a ray of sunshine with a multitude of summer scents. It expresses its finesse, grace and maturity with charm and distinction.

Taste

is a perfect balance of class and elegance, vivacity and mellowness. Halfway, it is extremely rich with a solid structure, ripe, full yet delicate and as for the finish - this is never-ending-, smooth and silky, harmonious and nimble.

Wine with food

Small, rough-shelled "creuse" oysters, clam salad with hazelnut oil, langoustines with creamed sea-urchins, pike cooked in chervil butter, swordfish filets marinated in lime juice, poached turbot in hollandaise sauce, bass cooked in white wine with calves sweetbreads, foie-gras either goose or duck, veal escalope with baby onions, poularde de Bresse, caramelized upside-down apple tart.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

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

SERVING TEMPERATURE

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

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud / Sud-Est
Géologie : Kimméridgien
Age de la vigne : 40 à 65 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : en cuves bois
Commercialisation : 1500 bouteilles
Vieillessement : à boire dans les 3 à 5 ans plus selon le millésime.

TECHNICAL DESCRIPTION

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 40 to 65 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : in temperature controlled wood tanks
Sales : 1500 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