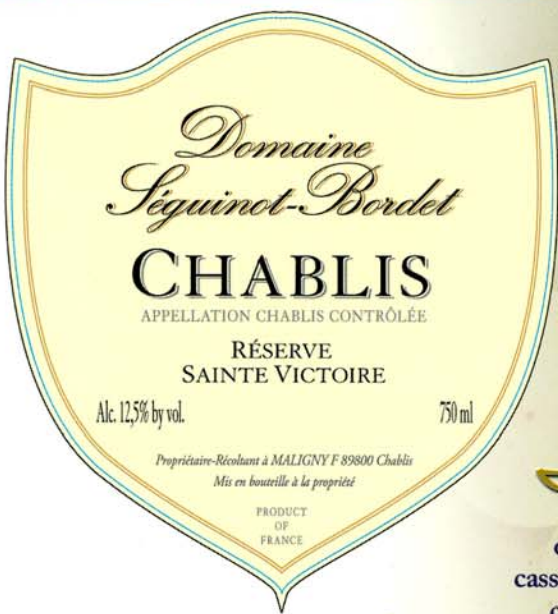


Chablis Sainte Victoire

Un Chablis plus vrai que nature !

A Chablis that is true to life !



*Oeil
Nez*

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

Il exprime d'emblée la race, la fraîcheur et la maturité dans un festival de fleurs et de fruits. Le floral menthol, acacia et citronnelle s'associent au pamplemousse, au caramel blond à la brioche... les fruits sont mûrs, éclatants de soleil.

Bouche

Puissante, avec un joli moelleux très harmonieux parfaitement soutenue par une vivacité franche sans agressivité. La finale longue, prolonge notre plaisir par une présence minérale forte associée à une délicate touche grillée et vanillée.

Accords mets et vins

Huitres fraîches ou rôties, soupe de coques aux petits légumes, salade de noix de Saint-Jacques aux épinards crus, œufs brouillés aux pointes d'asperges, beignets de lotte, escalope de saumon cru à l'aneth, cassollettes de ris de veau à crème, épaule d'agneau piquée à la lavande, vacherin Mont Dore chaud et pommes de terre au four, fromages frais et affinés, glaces, sorbets et petits fours...

Eye

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

Nose

Already on the nose one can sense its good breeding, freshness and maturity in a festival of flowers and fruit. The floral aromas of menthol, acacia and verbena combined with grapefruit, toffee and brioche. The fruit is ripe, bursting with sunshine.

Taste

Powerful with a pretty harmonious mellowness that is transported by a frank, yet far from aggressive liveliness. The pronounced mineral finish combined with delicate toasty, vanillary notes ensures long lasting pleasure.

Wine with food

Fresh or baked oysters, cockle soup with diced vegetables, white scallop meat on a bed of spinach, scrambled eggs with asparagus tips, monk-fish in batter, salmon marinated in dill sauce, calves sweetbreads baked in cream sauce, shoulder of lamb spiked with lavender, warm Mont Dore cheese and potatoe bake, ices, sherbets and petits-fours.

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 : 65 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : en cuves
Commercialisation : 5000 bouteilles
Vieillessement : à boire jeune ou dans les 3 ans pour la finesse des arômes

TECHNICAL DESCRIPTION

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 65 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : in temperature controlled tanks
Sales : 5000 bottles
Ageing : to drink young or in the 3 years for the sharpness of the aromas.

*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