

Chablis

Un Chablis tendre, frais et passionné !

A soft, tender Chablis, fresh and full of passion !



Œil Nez

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

évoque un bel été dans la fraîcheur des senteurs matinales. Les fleurs s'ouvrent tendrement devant nous, cependant que nous cueillons les fruits délicatement mûrs, la pêche et l'abricot, puis au travers de la citronnelle nous découvrons de fines senteurs de sous-bois et de bourgeon de sapin.

Bouche

Un équilibre parfait, entre la maturité, le moelleux et la vivacité. Nous retrouvons les fleurs et les fruits, augmentés d'un tendre biscuité charmeur. En finale la touche minérale est bien présente, mais fine et déliée, elle accompagne notre soif et notre plaisir.

Accords mets et vins

Soupe de coques aux petit légumes, huîtres fines de claires et tombée d'endive, salade de noix de Saint Jacques aux épinards crus, écrevisses à la diable, truite au Chablis en papillote, escalope de saumon cru à l'aneth, cassollettes de ris de veau à la crème, poularde de Bresse en sauce, fondue d'Epoisses au marc de Bourgogne, fromages à pâtes molle (vache ou chèvre), glace au miel façon Michel Guérard...

Eye

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

Nose

Reminiscent of the scented freshness of a lovely summer's morning. The flowers open gently before us as we pick the delicate, ripe peaches and apricots and notes of verbena lead us on to discover fine scents of undergrowth and fir-tree buds.

Taste

Perfect harmony of maturity, mellowness and vivacity. The flowers and fruit reappear, enhanced by charming biscuity notes. The mineral touch, fine and airy, shows through well on the finish to accompany our thirst and pleasure right to the end.

Wine with food

Cockle soup with diced vegetables, fine de claires oysters, white scallop meat on a bed of spinach, devilled freshwater crayfish, trout baked in foil with Chablis, salmon marinated in dill sauce, calves sweetbreads baked in cream sauce, poularde de Bresse, fondue made with Epoisses cheese and flavoured with marc de Bourgogne, soft cheeses, honey ice cream "à la Michel Guérard".

TEMPÉRATURE DE SERVICE

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

SERVING TEMPERATURE

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

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud / Sud-Est
Géologie : Kimméridgien
Age de la vigne : 15 à 25 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : en cuves
Commercialisation : 70000 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 : 15 to 25 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : in temperature controlled tanks
Sales : 70000 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