

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

Chablis "Vieilles Vignes"

Un Chablis solide et puissant!

A solid, powerful Chablis!



Oeil

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

Nez

Ample, expressif et frais. La maturité s'exprime avec des couleurs éclatantes, des jaunes étincelants, des ors éblouissants, des fleurs blanches largement épanouies, des fruits gorgés de soleil...

Bouche

Exprime la puissance, la richesse, le charme et l'élégance. Elle associe un moelleux puissant à une tendre vivacité. Le végétal frais et le floral discret mettent en valeur de jolies notes fruitées et vanillées. La finale longue est résolument minérale, elle exprime parfaitement la rigueur et le charme de ce vin.

Accords mets et vins

Fricassée de bulots et de clams, huîtres au four aux échalotes rôties, gambas à l'étuvée de varech, salade de pamplemousse au crabe, sardines crues au jus de citron, ailes de raies au beurre noisette, turbotin braisé à l'oseille, noix de veau rôtie aux pommes vertes, épaule d'agneau marinée au Chablis, pintade fermière, croûtes chaudes au fromage, tarte des dames Tatin...

Eye

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

Nose

Copious, fresh and expressive. It illustrates its maturity with bright colours, sparkling yellows and shining gold, white flowers in full bloom and sun-drenched, ripe fruit.

Taste

Again reveals its powerful nature, rich, charming and elegant. A harmonious combination of powerful mellowness and tender vivacity. The leafy freshness and discreet floral touch highlight pretty fruity, vanillary notes. The long, so obviously mineral finish is a perfect illustration of the wine's serious yet charming character.

Wine with food

Fricassee of whelkes and clams, baked oysters with shallots, gambas with braised seaweed, grapefruit and crabmeat salad, raw sardines in lemon juice, skate in nutty, browned butter, young turbot braised with sorrel, cushion of veal with green apples, shoulder of lamb marinated in Chablis, farmyard guinea-fowl with black radish, cheese pastries, 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 : 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