

Petit Chablis

Un compagnon délicieux!

A most delicious companion!



Oeil

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

Nez

Jeune et frais, il s'exprime avec vivacité dans un tourbillon de fines senteurs florales et fruitées. C'est une promenade dans le jardin que l'on fait à deux, main dans la main.

Bouche

Vive, plaisante et parfumée, elle nous fait découvrir le citron, et la citronnelle dans un univers finement minéral. La finale est agréable, elle laisse la bouche fraîche et légère.

Accords mets et vins

Huîtres fraîches ou rôties, crevettes grises et bouquets au naturel, langoustines sautées ou flambées, filet de Saint-Pierre au beurre de cerfeuil, écrevisses à la diable, truite grillée au beurre citronné, andouillette grillée à la moutarde de Meaux, escalope de foie gras frais, poulet à la vapeur de Chablis, Hamburger, cheesburger ou pizza...

Eye

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

Nose

Young, fresh and vivacious in a whirlwind of floral, fruity scents. Reminiscent of a romantic walk in the garden, hand in hand.

Taste

Lively, pleasant and perfumed, revealing lemon and verbena on a fine mineral background. We discover the pleasure of drinking for sheer enjoyment. The finish is pleasant leaving the mouth tingling with an airy freshness.

Wine with food

Fresh or baked oysters, small grey shrimps and prawns, sauteed and flambéd langoustines, John Dory cooked in chervil butter, Devilled freshwater crayfish, grilled trout with lemon butter, grilled andouillette with old-fashioned mustard, escalope of fresh foie-gras, chicken steamed in white wine, Hamburger, cheesburger or pizza...

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 : 10 à 15 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : en cuves
Commercialisation : 6000 bouteilles
Vieillessement : à boire jeune et frais

TECHNICAL DESCRIPTION

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 10 à 15 ans
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : in temperature controlled tanks
Sales : 6000 bottles
Ageing : to drink young and fresh

*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 000 333 86 47 54 94
e-mail : j.f.bordet@wanadoo.fr

