

# Domaine Séguinot-Bordet Chablis blanc sec 2019



**Prix du produit :**

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J-F Bordet (SEGUINOT-BORDET)

Millésime: 2019

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: chardonnay

## **Description brève du produit :**

Un énorme coup de coeur qui a fait l'**unanimité des dégustateurs** chez Vignerons d'Exception. A un prix défiant toute concurrence pour cette qualité ! A déguster dès 2021.

## **Description du produit :**

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE SEGUINOT-BORDET**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Séguinot-Bordet Chablis blanc sec 2019

## **Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Un Chablis tendre et frais... et passionné !

**Cépage :** Chardonnay

**Exposition :** Sud-Est

**Géologie :** Kimméridgien

**Âge des vignes :** 25 à 40 ans

**Vinification :** Charte de qualité du domaine

**Elevage :** En cuve inox

**Vieillissement :** A boire jeune ou dans les 3 ans pour la finesse des arômes

**Température de service :** 8 à 10° en apéritif ou pour le plaisir de déguster, 10 à 12° en accompagnement de mets.

## **DEGUSTATION :**

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

**Nez :** Evoque 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 :** Elle est d'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, fine et déliée. Elle accompagne notre soif et notre plaisir.

**Accords :** Soupe de coque aux petits 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, cassolette de ris de veau à la crème, poularde de Bresse en sauce, fondue d'époisses au marc de Bourgogne, fromages à pâtes molles, glace au miel façon Michel Guérard.