

Domaine Séguinot-Bordet Chablis 1er Cru "Fourchaume" blanc sec 2020



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2020

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Fourchaume

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Le domaine traduit parfaitement les secrets de cet illustre 1er Cru de Chablis. Il n'est pas impératif de l'attendre... mais quelques années de plus (1 à 3 ans) lui seront évidemment bénéfiques.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEGUINOT-BORDET

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Séguinot-Bordet Chablis 1er Cru "Fourchaume" blanc sec 2020

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Un Chablis de race et d'élégance !

Cépage : Chardonnay

Exposition : Sud / Sud-Est

Géologie : Kimméridgien

Âge des vignes : 45 à 60 ans

Elevage : En cuve

Vieillissement : A boire jeune dans les 3 ans à 5 ans

Température de service : 10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster, 12 à 13° en accompagnement de mets.

DEGUSTATION :

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

Nez : Il explose sur des notes fines et fraîches avec des fleurs blanches distinguées, du brioché frais, du végétal tendre... Son excès est sage, il conjugue charme et délicatesse. C'est une très belle harmonie entre la maturité, la fraîcheur et la finesse.

Bouche : Elle exprime d'emblée toute la puissance, la richesse, le charme et l'élégance. Elle trouve un équilibre parfait entre la finesse et la puissance, le moelleux et la vivacité. Elle nous offre généreusement toute sa palette aromatique. La finale est longue, longue, je dirais presque infinie, pour ne jamais se faire oublier.

Accords : Soupe d'huîtres aux pistils de safran, petite nage de queues d'écrevisses au beurre blanc, langouste grillée au beurre de basilic, terrine froide de légume lotte et sole au coulis de tomate, brochette de saint-jacques et salade d'épinards crus, fromage blanc en faisselle aux herbes fraîches, salade de pêches de vignes au sabayon de Chablis et brioche aux pistaches.