

Domaine Séguinot-Bordet Chablis Vieilles Vignes blanc sec 2022



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un beau Chablis solide et puissant, très frais et à la fois arrondi par le soleil... déjà bon en 2023. Des Vieilles Vignes qui méritent bien leur nom, plus délicates que le "simple" - et délicieux - Chablis de Jean-François Bordet.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SEGUINOT-BORDET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Séguinot-Bordet Chablis Vieilles Vignes blanc sec 2022

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Un Chablis solide et puissant!

Cépage : Chardonnay

Exposition : Sud / Sud-Est

Géologie : Kimméridgien

Âge des vignes : 80 à 100 ans

Vinification : Charte de qualité du domaine

Elevage : En cuve inox

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

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 est 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 : Elle 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 : 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 pomme vertes, épaule d'agneau marinée au Chablis, pintade fermière, croûtes chaudes au fromage, tarte des dames tatin...