

# Domaine Séguinot-Bordet Chablis blanc sec 2024



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2024

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

Constance de qualité après l'énorme coup de coeur qui a fait l'**unanimité des dégustateurs** chez Vignerons d'Exception lors de la découverte de ce vin dans son millésime 2020. Depuis, la qualité est d'une indécente régularité !

**Description du produit :**

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

**Domaine Séguinot-Bordet Chablis blanc sec 2024**

**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

**Vieillessement** : 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.