

Chablis Vieilles Vignes

*Un Chablis solide et puissant !
A solid, powerful Chablis !*



Œil *Eye*

Très belle robe or jaune pâle à légers reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide.
Very pretty pale golden yellow in colour with light greenish glints. Bright, luminous and limpid.

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.

Nose

Copious, fresh and expressive. It illustrates its maturity with bright colours, sparkling yellows and shining gold, white flowers in full bloom and sun-drenched, ripe fruit.

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.

Taste

Again reveals its powerful nature, rich, charming and elegant. A harmonious combination of powerful mellowness and tender vivacity. The leafy freshness and discreet floral touch highlight pretty fruity, vanillary notes. The long, so obviously mineral finish is a perfect illustration of the wine's serious yet charming character.

Accords

*Wine
with food*

- 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 pommes vertes
- Épaule d'agneau marinée au Chablis
- Pintade fermière
- Croûtes chaudes au fromage
- Tarte des dames Tatin...
- Fricassee of whelkes and clams
- Baked oysters with shallots
- Gambas with braised seaweed
- Grapefruit and crabmeat salad
- Raw sardines in lemon juice
- Skate in nutty, browned butter
- Young turbot braised with sorrel
- Cushion of veal with green apples
- Shoulder of lamb marinated in Chablis
- Farmyard guinea-fowl with black radish
- Cheese pastries
- Carmelized upside-down apple tart...

Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42

Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis Vieilles Vignes

Température de service

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster
12 à 13° en accompagnement de mets

Fiche Technique

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud / Sud-Est
Géologie : Kimméridgien
Age de la vigne : 80 à 100 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves
Commercialisation : 6 000 à 8 000 bouteilles
Viellissement : À boire jeune ou dans les 3 ans pour la finesse des arômes

Serving temperature

10 to 12° as an aperitif or just for pleasure
12 to 13° if it is to accompany a meal

Technical description

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 80 to 100 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled tanks
Sales : 6,000 - 8,000 bottles
Ageing : To drink young or in the 3 years for the sharpness of the aromas



Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42
Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr