Chablis – Domaine Séguinot Bordet – Chablis, Bourgogne – 37,5Cl

Aussi loin que nous remontions dans le temps la famille Séguinot a toujours été là, à Maligny, aux portes de Chablis, pour écrire son histoire (1590). Ce qui en fait une des plus vieille famille de Chablis

Adossées aux pentes de la rive droite du Serein, se regroupent sur 16 hectares, à l'exposition quasi-parfaite : sud / sud-est. Notre vignoble, à taille humaine, nous permet ainsi de le gérer de A jusqu'à Z, en tutoyant chaque pied de vigne et chaque bouteille.

C'est le site historique de la naissance de Chablis. un vin qui ne prend sa pleine mesure que sur des sols à la géologie riches en Kimméridgien. Cette origine marine confère à nos vins un caractère iodé, et une typicité indéniable, totalement inimitable !

Cépage : Chardonnay

Viticulture : enherbement manuel

Dégustation : Très belle robe or jaune pâle à légers reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide. Le nez évoque un bel été dans la fraîcheur des senteurs matinales. La bouche est un équilibre parfait, entre la maturité, le moelleux et la vivacité. Nous retrouvons les fleurs et les fruits augmentés d'un tendre biscuité charmeur. La finale la touche minérale est bien présente, mais fine et deliée

Accords : Ecrevisses, saint Jacques, coquillages, huitres, saumon, truite, poissons à chair blanches en sauce, poularde, ris de veau,…