

Chablis Vieilles vignes 70 ans – Séguinot Bordet – Chablis, Bourgogne



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 de plus de 70 ans (les racines profondes qui amènent plus de caractère au vin)

Dégustation : Très belle robe or jaune pâle à légers reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide. Nez ample expressif et frais. La maturité s'exprime avec des couleurs éclatantes. La bouche 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 : Ecrevisses, saint Jacques, coquillages, huitres, saumon, truite, poissons à chair blanches en sauce, poularde, ris de veau,...