Domaine Séguinot-Bordet Chablis Vieilles Vignes blanc sec 2021

Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): J-F Bordet (SEGUINOT-BORDET)
Millésime: 2021
Appellation: Chablis
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vieilles Vignes
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Domaine Séguinot-Bordet Chablis Vieilles Vignes blanc sec 2021

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

Vieillissement : 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 re?ets 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 ?eurs 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 ?oral discret mettent en valeur de jolies notes fruitées et vanillées. La ?nale 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...

Description brève du produit :

Un Chablis solide et puissant, déjà très bon en 2022. Ces Vieilles Vignes nous ont impressionnés. Il n'a pas trop subi la fièvre des augmentations de prix à Chablis en 2021 (production divisée par 2 suite au gel et à la grêle). Il faut en profiter dès juin 2022, date de la mise sur le marché, car les réapprovisionnements ne se feront pas aux mêmes prix !