

Domaine Séguinot-Bordet Chablis 1er Cru "Fourchaume" blanc sec 2022



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Fourchaume

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEGUINOT-BORDET

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Séguinot-Bordet Chablis 1er Cru "Fourchaume" blanc sec 2022

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Un Chablis de race et d'élégance !

Cépage : Chardonnay

Exposition : Sud / Sud-Est

Géologie : Kimméridgien

Âge des vignes : 45 à 60 ans

Elevage : En cuve

Vieillessement : A boire jeune dans les 3 ans à 5 ans

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 explose sur des notes ?nes et fraîches avec des ?eurs blanches distinguées, du brioché frais, du végétal tendre... Son excès est sage, il conjugue charme et délicatesse. C'est une très belle harmonie entre la maturité, la fraîcheur et la ?nesse.

Bouche : Elle exprime d'emblée toute la puissance, la richesse, le charme et l'élégance. Elle trouve un équilibre parfait entre la ?nesse et la puissance, le moelleux et la vivacité. Elle nous offre généreusement toute sa palette aromatique. La ?nale est longue, longue, je dirais presque in?nie, pour ne jamais se faire oublier.

Accords : Soupe d'huîtres aux pistils de safran, petite nage de queues d'écrevisses au beurre blanc, langouste grillée au beurre de basilic, terrine froide de légume lotte et sole au coulis de tomate, brochette de saint-jacques et salade d'épinards crus, fromage blanc en faisselle aux herbes fraîches, salade de pêches de vignes au sabayon de Chablis et brioche aux pistaches.

Description brève du produit :

Jean-François Bordet traduit parfaitement dans la bouteille les secrets de cet illustre 1er Cru de Chablis. Il n'est pas impératif de l'attendre... mais quelques années de plus (1 à 3 ans) lui seront évidemment bénéfiques.