

Domaine Séguinot-Bordet Chablis Grand Cru "Les Preuses" blanc sec 2022



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Chablis Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Preuses

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Domaine Séguinot-Bordet Chablis Grand Cru "Les Preuses" blanc sec 2022

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Un Chablis de séduction, d'élégance et d'harmonie

Cépage : Chardonnay

Exposition : Sud / Sud-Est

Géologie : Kimméridgien

Âge des vignes : 35 à 45 ans

Eleavage : En cuves

Vieillessement : A boire dans les 3 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 reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide.

Nez : Il est riche, dense et mûr, il nous dévoile de la pomme au four, du brioché, puis des épices, thym et poivre blanc, avant de laisser la place à de jolies touches florales et végétales, citronnelle, acacia, aubépine...

Bouche : Elle est opulente et complexe, elle nous offre un bel équilibre entre fraîcheur et finesse, rondeur, moelleux et volume. La finale est riche de cet ensemble fruité, épicé et floral, puis s'estompe pour nous laisser pureté et élégance.

Accords : Chaud et froid d'huîtres creuses, brochette de noix de Saint-Jacques, court bouillon d'écrevisses au Chablis, brochet au beurre de cerfeuil, poularde de Bresse en sauce crémée, fromages de caractère, sorbets et petits fours...

Description brève du produit :

Les Preuses : Un des fameux et rares climats de Chablis classé "Grand Cru", tout en séduction, élégance et harmonie. A garder idéalement quelques années (3-5 ans).