

Chablis 1er Cru Fourchaume

Un Chablis de race et d'élégance !

A well-bred, elegant Chablis !



Œil *Eye*

Très belle robe or jaune pâle à légers reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide.
Very pretty pale golden yellow in colour with light greenish glints. Bright, luminous and limpid.

Nez

Il explose sur des notes fines et fraîches avec des fleurs 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 finesse.

Nose

Is an explosion of fine fresh notes, of elegant white flowers, fresh brioche and leafy tenderness. Subdued voluptuousness, charming and delicate. Beautiful harmony of maturity, freshness and finesse.

Bouche

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

Taste

Reveals instantly all its power, richness and elegance, perfect balance of finesse, mineral, mellowness and vivacity. It generously offers us a full spectrum of aromas. The finish just goes on and on, never to be forgotten.

Accords

*Wine
with food*

- 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 légumes, de lotte et de sole au coulis de tomate
- Brochettes de noix 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...
- Oyster soup with saffron threads
- Crayfish tails served in their own stock with savoury butter sauce
- Grilled langoustine in basil butter
- Cold monkfish, sole and vegetable terrine with fresh tomato sauce
- Scallop kebabs and raw spinach salad
- Mature cheeses
- Vineyard peach salad with Chablis sabayon and pistachio brioche...

Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. : 00 333 86 47 44 42

Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume

Température de service

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster
12 à 13° en accompagnement de mets

Fiche Technique

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud / Sud-Est
Géologie : Kimméridgien
Age de la vigne : 45 à 60 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves
Commercialisation : 17 000 bouteilles
Viellissement : A boire dans les 3 à 5 ans / Plus selon le millésime

Serving temperature

10 to 12° as an aperitif or just for pleasure
12 to 13° if it is to accompany a meal

Technical description

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 45 to 60 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled tanks
Sales : 17,000 bottles
Ageing : To drink in the 3 or 5 years / More according to the year



Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42
Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr