

# Chablis Sainte Victoire

Un Chablis plus vrai que nature !  
A Chablis that is true to life!



## Œil *Eye*

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

## Nez

Exprime d'emblée la race et la maturité et la fraîcheur dans un festival de fleurs et de fruits. Le floral menthol, acacia et citronnelle s'associent au pamplemousse, au caramel blond, à la brioche... les fruits sont mûrs, éclatants de soleil.

## Nose

*Already on the nose one can sense its good breeding, freshness and maturity in a festival of flowers and fruit. The floral aromas of menthol, acacia and verbena combined with grapefruit, toffee and brioche. The fruit is ripe, bursting with sunshine.*

## Bouche

Elle est puissante avec un joli moelleux très harmonieux parfaitement soutenue par une vivacité franche sans agressivité. La finale longue prolonge notre plaisir par une présence minérale forte associée à une délicate touche boisée et vanillée.

## Taste

*Powerful with a pretty harmonious mellowness that is transported by a frank, yet far from aggressive liveliness. The pronounced mineral finish combined with delicate toasty, vanillary notes ensures long lasting pleasure.*

## Accords

### Wine and food

- Huîtres fraîches ou rôties
- Soupe de coques aux petits légumes
- Salade de noix de Saint Jacques aux épinards crus
- Œufs brouillés aux pointes d'asperge
- Beignets de lotte
- Escalope de saumon cru à l'aneth
- Cassolettes de ris de veau à la crème
- Épaule d'agneau piquée à la lavande
- Vacherin Mont d'or chaud et pommes de terre au four
- Fromages frais et affinés
- Glaces, sorbets et petits-fours ...
- Fresh or baked oysters
- Cockle soup with diced vegetables
- White scallop meat on a bed of spinach
- Scrambled eggs with asparagus tips
- Monk-fish in batter
- Salmon marinated in dill sauce
- Calves sweetbreads baked in cream sauce
- Shoulder of lamb spiked with lavender
- Warm Mont d'or cheese and potatoe bake
- Fresh cheese
- Ices, sherbets and petits-fours...

## Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42 • Fax : 00 333 86 47 54 94

Email : [contact@seguinot-bordet.fr](mailto:contact@seguinot-bordet.fr) • [www.seguinot-bordet.fr](http://www.seguinot-bordet.fr)

# Chablis Sainte Victoire

## *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 :** 65 ans  
**Vinification :** Charte de qualité du Domaine  
**Elevage :** En cuves  
**Commercialisation :** 5 000 bouteilles  
**Viellissement :** À boire jeune ou dans les 3 ans pour la finesse des arômes

## *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 :** 65 years  
**Vinification :** According to the Domaine's own special quality charter  
**Aged :** In temperature controlled tanks  
**Sales :** 5 000 bottles  
**Ageing :** To drink young or in the 3 years for the sharpness of the aromas



*Domaine Séguinot Bordet*

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42 • Fax : 00 333 86 47 54 94  
Email : [contact@seguinot-bordet.fr](mailto:contact@seguinot-bordet.fr) • [www.seguinot-bordet.fr](http://www.seguinot-bordet.fr)