

Chablis Grand Cru Vaudésir

Il crée le désir, il comble l'envie !

It awakens and fulfills desire !



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 *Nose*

Comme un rayon de soleil aux parfums multiples de l'été. Finesse, grâce et maturité sont évoquées avec charme et distinction.
Is like a ray of sunshine with a multitude of summer scents. It expresses its finesse, grace and maturity with charm and distinction.

Bouche

C'est un équilibre parfait entre la race et l'élégance, la vivacité et le moelleux. Le milieu de bouche est riche d'une structure forte, mûre, pleine et délicate, quant à la finale, elle est longue, longue, soyeuse, harmonieuse et déliée.

Taste

Is a perfect balance of class and elegance, vivacity and mellowness. Halfway, it is extremely rich with a solid structure, ripe, full yet delicate and as for the finish-this is never-ending-, smooth and silky, harmonious and nimble.

Accords *Wine with food*

- Chaud et froid d'huîtres creuses
- Salade de pétoncles à l'huile de noisette
- Langoustines à la crème d'oursin
- Brochet au beurre de cerfeuil
- Filet d'espadon mariné au citron vert
- Turbot poché à la sauce hollandaise
- Marinière de bar aux ris de veau
- Foie gras d'oie ou de canard au naturel
- Escalope de veau aux petits oignons grelots
- Poularde de Bresse en sauce
- Fromage de Chaurce, Langres ou Époisses
- Tarte Tatin...
- Small, rough-shelled 'creuse' oysters
- Clam salad with hazelnut oil
- Langoustines with creamed sea-urchins
- Pike cooked in chervil butter
- Swordfish filets marinated in lime juice
- Poached turbot in hollandaise sauce
- Bass cooked in white wine with calves sweetbreads
- Foie-gras either goose or duck
- Veal escalope with baby onions
- Poularde de Bresse
- Chaurce, Langres or Epoisses cheese
- Caramelized upside-down appet art...

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 Grand Cru Vaudésir

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 : 40 à 65 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves bois
Commercialisation : 1 500 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 : 40 to 65 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled wood tanks
Sales : 1,500 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