

Chablis 1^{er} Cru Vaillons

Comme une farandole !
Like a farandole !



Oeil *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.

Néz *Nose*

Exprime tout un tourbillon de fleurs suaves, épanouies et fraîches, mais les fruits ne sont pas loin, ils s'offrent en corbeille, là les pêches, ici les poires et les melons.
A whirlwind of freshly scented flowers, leading the way to a summer fruit platter of peaches, pears and melon.

Bouche

Elle est virevoltante et élégante, c'est comme une farandole qui nous emporterait de fleurs en fruits, nous laissant au coeur et à l'âme l'impression d'un été qui ne finirait pas. La finale nous fait rêver à la prochaine fois.

Taste

Lively and elegant, like a farandole that takes us from flowers to fruit, leaving heart and soul with the impression of an everlasting summer. The long finish makes us look forward to the next time.

Accords *Wine* *with food*

- Foie gras au naturel
- Huîtres chaudes aux bigorneaux
- Court-bouillon d'écrevisses au Chablis
- Soupe de moules et de pétoncles à la feuille de thym
- Homard grillé au beurre fondu
- Coquilles Saint-Jacques à la vapeur
- Filets de turbotin à la crème de concombre
- Œufs brouillés aux oursins
- Gigot de lotte braisé aux pâtes fraîches
- Chapon rôti à la mode de Louhans
- Fromages affinés
- Poires et figues chaudes à la cannelle...
- Simply-cooked foie gras
- Warm oysters with periwinkles
- Court-bouillon of crayfish with Chablis
- Mussel and clam soup with thyme leaves
- Grilled lobster with melted butter
- Steamed scallops
- Small turbot fillets in a cucumber cream sauce
- Scrambled eggs with sea urchins
- Braised monkfish steak with fresh pasta
- Louhans-style roast capon
- Mature cheeses
- Poached cinnamon pears and figs...

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 Vaillons

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 55 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves
Commercialisation : 3 000 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 : 40 to 55 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled tanks
Sales : 3,000 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