

# Petit Chablis

*Un compagnon délicieux !  
A most delicious companion !*



## *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*

Jeune et frais, il s'exprime avec vivacité dans un tourbillon de fines senteurs florales et fruitées. C'est une promenade dans le jardin que l'on fait à deux, main dans la main.  
*Young, fresh and vivacious in a whirlwind of floral, fruity scents. Reminiscent of a romantic walk in the garden, hand in hand.*

## *Bouche*

Vive, plaisante et parfumée, elle nous fait découvrir le citron, et la citronnelle dans un univers finement minéral. Nous découvrons le plaisir de boire sans se poser de questions. La finale est agréable, elle laisse la bouche fraîche et légère.

## *Taste*

*Lively, pleasant and perfumed, revealing lemon and verbena on a fine mineral background. We discover the pleasure of drinking for sheer enjoyment. The finish is pleasant leaving the mouth tingling with an airy freshness.*

## *Accords* *Wine with food*

- Huîtres fraîches ou rôties
  - Crevettes grises et bouquets au naturel
  - Langoustines sautées et flambées
  - Filet de Saint-Pierre au beurre de cerfeuil
  - Écrevisses à la diable
  - Truite grillée au beurre citronné
  - Andouillette grillée à la moutarde de Meaux
  - Escalope de foie gras frais
  - Poulet à la vapeur de Chablis
  - Hamburger, Cheesburger ou Pizza...
- Fresh or baked oysters
  - Small grey shrimps and prawns
  - Sauteed and flambed langoustines
  - John Dory cooked in chervil butter
  - Devilled freshwater crayfish
  - Grilled trout with lemon butter
  - Grilled andouillette with old-fashioned mustard
  - Escalope of fresh foie-gras
  - Chicken steamed in white wine
  - Hamburger, cheesburger or pizza...

*Domaine Séguinot Bordet*

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

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

# Petit Chablis

## *Température de service*

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

## *Fiche Technique*

**Cépage** : Chardonnay  
**Exposition** : Sud / Sud-Est  
**Géologie** : Kimméridgien  
**Age de la vigne** : 25 à 35 ans  
**Vinification** : Charte de qualité du Domaine  
**Elevage** : En cuves  
**Commercialisation** : 18 000 bouteilles  
**Viellissement** : À boire jeune et frais

## *Serving temperature*

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

## *Technical description*

**Grape variety** : Chardonnay  
**Exposure** : South / South-East  
**Soil** : Kimmeridgian limestone  
**Age of the vines** : 25 to 35 years  
**Vinification** : According to the Domaine's own special quality charter  
**Aged** : In temperature-controlled tanks  
**Sales** : 18,000 bottles  
**Ageing** : To drink young and fresh



*Domaine Séguinot Bordet*

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