

Vitt vin

Séguinot-Bordet Chablis 2025

Domaine Seguinot-Bordet

Pris 279 kr
nr 7075901 - 750 ml

Ursprung Chablis

Druvor chardonnay

Alk. halt 12.5%

Skörd/vinifikation druvorna kommer från familjens egna vingårdar. Åldern på stockarna är 25-40 år. Jordmånen är som sig bör kimmeridgean clay. Juicen jäses i horisontella temperaturkontrollerade tankar, på detta vis får större delan av juicen kontakt med jästfällningen och vinet får större komplexitet. Vinet genomgår sedan malolaktisk jäsning innan det buteljeras.

Smakbeskrivning gulgrön gnistrande färg, stor doft av verbena, citrus, kallt nykärnat smör och en snäckskalig mineralitet. Smakrik friskt vin med fin frukt i mellanregistret och lång ren eftersmak med lätt mineralkaraktär och massor med citroner och krispiga äpplen.

Passar till fisk och skaldjur tillredda på alla tänkbara vis. Kallskuret, picklade grönsaker, krämiga soppor och som aperitif.

Om producenten

Domänen grundades år 1590 och har förts vidare från generation till generation. Den ligger i Maligny och idag är det Jean-Francois som sköter egendomen. Man äger 16 ha vingårdar i Petit Chablis och Chablis, samt även en liten del av premier cru-läget Fourchaume. Alla viner lagras och jäses i ståltankar förutom deras Grand Cru Vaudésir som har lagrats på stora ekfat.

Vingården ligger på den högra sidan av Sereinfloden med syd/sydostligt läge. Här finns den klassiska Kimmeridgian jorden som är så typisk för Chablis, med sitt maritima ursprung och inslag av sälta och mineral.