



Vitt vin

Séguinot-Bordet Chablis GC Preuses 2023

Domaine Seguinot-Bordet



Pris 0 kr
nr X5165VF1201 - 750 ml

Ursprung Chablis

Druvor chardonnay 100%

Alk. halt 12%

Doft/smakbeskrivning: Citruscurd, aromatiska äpplen, saftiga päron, vita persikor flätar sig samman med gröna pigga toner av fänkål, timjan, verbena och citrongräs. Den klassiska tonen av ostronskal, salthavsbris försäkrar dig om ursprunget. Smaken är generös med en imponerande koncentration och en bra struktur som ger vinet både kraft och elegans. Ryggraden av mineralitet bär upp fruktigheten som skapar volym och spännande spänning med sin textur och allt omgärdas av ett skimmer av friskhet.

Skörd/vinifikation: Våren började med frost men tack och lov skadades inte vingårdarna alls och skörden blev stor. Skörden skedde från mitten av sep till början av oktober. Det är en koncentrerad och aromatisk årgång, som handlar mer om druvsorten Chardonnay än Chablis klassiska uttryck, med framträdande mineralitet och påtaglig syra. Årgången är tillgänglig tidig även för PC och GC lägena, trots rikedomens reflekteras ursprunget fint i dessa specifika lägen.

Vingårdsläget Les Preuses är en Grand Cru, den minsta till ytan och tillhör den hösta klassificeringen i Chablis som representerar 1,5% av den totala odlade ytan av Chablis. Den ligger på högra sidan av floden Serein, högst upp och längs en antik väg från romartiden som hette "voie pierreuse" (steniga vägen) vilket genom åren förändrades till "la preuses" som i sin tur inspirerade till namnet. Namnet är också en reflektion över jordmånen som består av en hög andel stenar blandat med Kimmeridgienlera. Vingården, som ligger högt upp med syd/sydöstlig orientering, har soltimmar dygnet runt. Den har en renommé av att leverera "the quintessential" stil av Chablis med mineralitet, koncentration, fräschör och finesse. Vinet åldras med grace, 10-15 år under goda lagringsförhållanden vilket fördjupar komplexiteten.

Passar till: Vinstorheter av detta slag älskar mat med samma känsla av kvalitet och som är utvalda med omsorg. Havets härligheter är kanske den mest självklara valet, tätt följt av vegetariska men faktum är att ljust kött och fågel är förträffliga ihop, när vinet får komma upp en aning i temperatur. Piggvar med skirat smör och nyripen pepparrot, gröna ärtor och örtslungad potatis. Hummer serverad kall i en lyxig sallad med fänkål och röd citrus eller varm med milda saffranstoner passar fantastiskt bra. Ostron naturella eller gratinerade. Bresse kyckling med gräddig svampsås. Regionens krämiga ostar och chark tex persiljeskinka.

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 jäsas i ståltankar förutom deras Grand Cru Vaudésir som har lagrats på stora ekfat.

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