

Vitt vin



Séguinot-Bordet Bourgogne Chardonnay 2023

Domaine Seguinot-Bordet

Pris 229 kr

nr 7100301 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor chardonnay

Alk. halt 12.5%

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

Smakbeskrivning: Fin ren doft av nykärnat smör, citroner och färsk ananas, vita vinbär och en subtil snäckskalsmineralitet. Smaken är tät, fruktig och frisk. Komplexiteten byggs upp i eftersmaken och leverera ännu mer frukter, bär, briocher, smörbakade kex och saliverande friskhet och mineralitet

Passar till: Mångsidigt vin som bidrar till lyckade smakkombinationer. Det är enkelt du väljer fisk och skaldjur, fågel, fläsk och kalv. Chark, oliver, småplock och ostar. Grönsaker, råa, grillade eller inlagda. Vinet klara utmanade kryddor, hetta, soja, fermenterade bönpastor, indiska kryddor och inläggningar och franska klassiska smaksättare.

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.