

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Domaine Séguinot-Bordet Chablis 2022
<b>Vinícola</b>	Domaine Séguinot-Bordet
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Borgonha
<b>SubRegião</b>	Chablis
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Revista Adegas

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Seguinot Bordet está em Maligny, conhecida como a porta de entrada de Chablis. A propriedade, fundada em 1590, permanece nas mãos da família Seguinot há séculos e hoje é dirigida por Jean-François Bordet, que assumiu o comando em 1998 de seu avô, Roger Séguinot. Desde então, ele vem equilibrando tradição e inovação, mantendo os métodos clássicos que definem a identidade do domínio e incorporando práticas modernas para valorizar ainda mais o terroir.

As uvas de Chardonnay que compõem este exemplar são provenientes de vinhas com 24 a 40 anos, cultivadas nos emblemáticos solos calcários Kimmeridgianos, responsáveis pela singularidade de Chablis. Os 16 hectares do domaine estão situados na margem direita do rio Serein, em encostas de exposição sul e sudeste — um posicionamento que favorece maturação equilibrada e expressão precisa da região.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE baixa      alta  
 EVOLUÇÃO primário      terciário  
 DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE baixa      alta  
 DOÇURA seco      doce  
 ACIDEZ baixa      alta  
 TANINO baixa      alta  
 CORPO leve      encorpado  
 PERSISTÊNCIA curta      longa  
 DESCRIÇÃO

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input checked="" type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate



## CULINÁRIA

DESCRIÇÃO ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno