
BOURGOGNE BLANC

A Burgundy from one of the most renowned families of the region.



Producer: Domaine Seguinot-Bordet
Country: Burgundy, France
Alcohol: 12.5%
Composition:
100% Chardonnay

WINEMAKER NOTES:

Domaine Seguinot-Bordet is one of the most renowned families in the Burgundy region, having produced fine wines since 1590. Complete devotion to the art of transforming ripe Chardonnay grapes into delicious, age-worthy bottled wines, without compromise, is the goal.

TASTING NOTES:

This white Burgundy boasts riveting fruit and bracing, yet well-integrated acidity levels - incontestable hallmarks of genuine Burgundy wines.

VINEYARD:

The vineyards, situated predominately around the village of Chablis, are dedicated almost exclusively to the Chardonnay grape and planted on soils of Kimmeridgian limestone with outcrops of chalk. The cool climate of this region produces wines that are naturally high in acidity with a taught, lean structure, especially when compared to the relatively lush and rich Chardonnay wines produced in the more southerly districts of Burgundy. The flavors are less rich and fruity than Chardonnay wines grown in warmer climates, often presenting characteristics described “flinty” or “steely” and laced with minerality.

VINIFICATION:

The current winemaker, Jean-Francois Bordet, has taken the quality level to new heights. By employing a revolutionary new cylindrical-shaped horizontal fermentation tank, the grape juice makes more complete contact with the skins and lees to provide extra body, fruit, and general flavor intensity.

Bottle Size: 750 mL



FOR MORE INFORMATION VISIT: KINDREDVINES.COM



Chablis Vieilles Vignes

A solid, powerful Chab



Eye

Very pretty pale golden yellow in colour with light greenish glints. Bright, luminous and limpid.

Nose

Copious, fresh and expressive. It illustrates its maturity with bright colours, sparkling yellows and shining gold, white flowers in full bloom and sun-drenched, ripe fruit.

Taste

Again reveals its powerful nature, rich, charming and elegant. A harmonious combination of powerful mellow ness and tender vivacity. The leafy freshness and discreet floral touch highlight pretty fruity, vanillary notes. The long, so obviously mineral finish is a perfect illustration of the wine's serious yet charming character.

Wine with food

- Fricassee of whelkes and clams
- Baked oysters with shallots
- Gambas with braised seaweed
- Grapefruit and crabmeat salad
- Raw sardines in lemon juice
- Skate in nutty, browned butter
- Young turbot braised with sorrel
- Cushion of veal with green apples
- Shoulder of lamb marinated in Chablis
- Farmyard guinea-fowl with black radish
- Cheese pastries
- Carmelized upside-down apple tart...

Domaine Séguinot Bordet

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

Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis Vieilles Vignes

Température de service

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster
12 à 13° en accompagnement de mets

Fiche Technique

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud / Sud-Est
Géologie : Kimméridgien
Age de la vigne : 80 à 100 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves
Commercialisation : 6 000 à 8 000 bouteilles
Viellissement : À boire jeune ou dans les 3 ans pour la finesse des arômes

Serving temperature

10 to 12° as an aperitif or just for pleasure
12 to 13° if it is to accompany a meal

Technical description

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 80 to 100 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled tanks
Sales : 6,000 - 8,000 bottles
Ageing : To drink young or in the 3 years for the sharpness of the aromas



Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42
Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis Grand Cru Vaudésir

Il crée le désir, il comble l'envie !

It awakens and fulfills desire !



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*

Comme un rayon de soleil aux parfums multiples de l'été. Finesse, grâce et maturité sont évoquées avec charme et distinction.
Is like a ray of sunshine with a multitude of summer scents. It expresses its finesse, grace and maturity with charm and distinction.

Bouche

C'est un équilibre parfait entre la race et l'élégance, la vivacité et le moelleux. Le milieu de bouche est riche d'une structure forte, mûre, pleine et délicate, quant à la finale, elle est longue, longue, soyeuse, harmonieuse et déliée.

Taste

Is a perfect balance of class and elegance, vivacity and mellowness. Halfway, it is extremely rich with a solid structure, ripe, full yet delicate and as for the finish-this is never-ending-, smooth and silky, harmonious and nimble.

Accords *Wine with food*

- Chaud et froid d'huîtres creuses
- Salade de pétoncles à l'huile de noisette
- Langoustines à la crème d'oursin
- Brochet au beurre de cerfeuil
- Filet d'espadon mariné au citron vert
- Turbot poché à la sauce hollandaise
- Marinière de bar aux ris de veau
- Foie gras d'oie ou de canard au naturel
- Escalope de veau aux petits oignons grelots
- Poularde de Bresse en sauce
- Fromage de Chaurce, Langres ou Époisses
- Tarte Tatin...
- Small, rough-shelled 'creuse' oysters
- Clam salad with hazelnut oil
- Langoustines with creamed sea-urchins
- Pike cooked in chervil butter
- Swordfish filets marinated in lime juice
- Poached turbot in hollandaise sauce
- Bass cooked in white wine with calves sweetbreads
- Foie-gras either goose or duck
- Veal escalope with baby onions
- Poularde de Bresse
- Chaurce, Langres or Epoisses cheese
- Caramelized upside-down appet art...

Domaine Séguinot Bordet

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

Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis Grand Cru Vaudésir

Température de service

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster
12 à 13° en accompagnement de mets

Fiche Technique

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud / Sud-Est
Géologie : Kimméridgien
Age de la vigne : 40 à 65 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves bois
Commercialisation : 1 500 bouteilles
Viellissement : A boire dans les 3 à 5 ans / Plus selon le millésime

Serving temperature

10 to 12° as an aperitif or just for pleasure
12 to 13° if it is to accompany a meal

Technical description

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 40 to 65 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled wood tanks
Sales : 1,500 bottles
Ageing : To drink in the 3 or 5 years / More according to the year



Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42
Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume

Un Chablis de race et d'élégance !

A well-bred, elegant Chablis !



Oeil *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

Il explose sur des notes fines et fraîches avec des fleurs blanches distinguées, du brioché frais, du végétal tendre... Son excès est sage, il conjugue charme et délicatesse. C'est une très belle harmonie entre la maturité, la fraîcheur et la finesse.

Nose

Is an explosion of fine fresh notes, of elegant white flowers, fresh brioche and leafy tenderness. Subdued voluptuousness, charming and delicate. Beautiful harmony of maturity, freshness and finesse.

Bouche

Elle exprime d'emblée toute la puissance, la richesse, le charme et l'élégance. Elle trouve un équilibre parfait entre la finesse et la puissance, le moelleux et la vivacité. Elle nous offre généreusement toute sa palette aromatique. La finale est longue, longue, je dirais presque infinie, pour ne jamais se faire oublier.

Taste

Reveals instantly all its power, richness and elegance, perfect balance of finesse, mineral, mellowness and vivacity. It generously offers us a full spectrum of aromas. The finish just goes on and on, never to be forgotten.

Accords

*Wine
with food*

- Soupe d'huîtres aux pistils de safran
- Petite nage de queues d'écrevisses au beurre blanc
- Langouste grillée au beurre de basilic
- Terrine froide de légumes, de lotte et de sole au coulis de tomate
- Brochettes de noix de Saint-Jacques et salade d'épinards crus
- Fromage blanc en faisselle aux herbes fraîches
- Salade de pêches de vignes au sabayon de Chablis et brioche aux pistaches...
- Oyster soup with saffron threads
- Crayfish tails served in their own stock with savoury butter sauce
- Grilled langoustine in basil butter
- Cold monkfish, sole and vegetable terrine with fresh tomato sauce
- Scallop kebabs and raw spinach salad
- Mature cheeses
- Vineyard peach salad with Chablis sabayon and pistachio brioche...

Domaine Séguinot-Bordet

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

Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume

Température de service

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster
12 à 13° en accompagnement de mets

Fiche Technique

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud / Sud-Est
Géologie : Kimméridgien
Age de la vigne : 45 à 60 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves
Commercialisation : 17 000 bouteilles
Viellissement : A boire dans les 3 à 5 ans / Plus selon le millésime

Serving temperature

10 to 12° as an aperitif or just for pleasure
12 to 13° if it is to accompany a meal

Technical description

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 45 to 60 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled tanks
Sales : 17,000 bottles
Ageing : To drink in the 3 or 5 years / More according to the year



Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42
Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis 1^{er} Cru Vaillons

Comme une farandole !
Like a farandole !



Oeil *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.

Néz *Nose*

Exprime tout un tourbillon de fleurs suaves, épanouies et fraîches, mais les fruits ne sont pas loin, ils s'offrent en corbeille, là les pêches, ici les poires et les melons.
A whirlwind of freshly scented flowers, leading the way to a summer fruit platter of peaches, pears and melon.

Bouche

Elle est virevoltante et élégante, c'est comme une farandole qui nous emporterait de fleurs en fruits, nous laissant au coeur et à l'âme l'impression d'un été qui ne finirait pas. La finale nous fait rêver à la prochaine fois.

Taste

Lively and elegant, like a farandole that takes us from flowers to fruit, leaving heart and soul with the impression of an everlasting summer. The long finish makes us look forward to the next time.

Accords *Wine* *with food*

- Foie gras au naturel
- Huîtres chaudes aux bigorneaux
- Court-bouillon d'écrevisses au Chablis
- Soupe de moules et de pétoncles à la feuille de thym
- Homard grillé au beurre fondu
- Coquilles Saint-Jacques à la vapeur
- Filets de turbotin à la crème de concombre
- Œufs brouillés aux oursins
- Gigot de lotte braisé aux pâtes fraîches
- Chapon rôti à la mode de Louhans
- Fromages affinés
- Poires et figues chaudes à la cannelle...
- Simply-cooked foie gras
- Warm oysters with periwinkles
- Court-bouillon of crayfish with Chablis
- Mussel and clam soup with thyme leaves
- Grilled lobster with melted butter
- Steamed scallops
- Small turbot fillets in a cucumber cream sauce
- Scrambled eggs with sea urchins
- Braised monkfish steak with fresh pasta
- Louhans-style roast capon
- Mature cheeses
- Poached cinnamon pears and figs...

Domaine Séguinot Bordet

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

Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis 1^{er} Cru Vaillons

Température de service

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster
12 à 13° en accompagnement de mets

Fiche Technique

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud / Sud-Est
Géologie : Kimméridgien
Age de la vigne : 40 à 55 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves
Commercialisation : 3 000 bouteilles
Viellissement : A boire dans les 3 à 5 ans / Plus selon le millésime

Serving temperature

10 to 12° as an aperitif or just for pleasure
12 to 13° if it is to accompany a meal

Technical description

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 40 to 55 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled tanks
Sales : 3,000 bottles
Ageing : To drink in the 3 or 5 years / More according to the year



Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42
Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis

*Un Chablis tendre, frais et passionné !
A soft, tender Chablis, fresh and full of passion !*



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

Evoque un bel été dans la fraîcheur des senteurs matinales. Les fleurs s'ouvrent tendrement devant nous, cependant que nous cueillons les fruits délicatement mûrs, la pêche et l'abricot, puis au travers de la citronnelle nous découvrons de fines senteurs de sous-bois et de bourgeon de sapin.

Nose

Reminiscent of the scented freshness of a lovely summer's morning. The flowers open gently before us as we pick the delicate, ripe peaches and apricots and notes of verbena lead us on to discover fine scents of undergrowth and fir-tree buds.

Bouche

Elle est un équilibre parfait, entre la maturité, le moelleux et la vivacité. Nous retrouvons les fleurs et les fruits, augmentés d'un tendre biscuité charmeur. En finale la touche minérale est bien présente, mais fine et déliée, elle accompagne notre soif, et notre plaisir.

Taste

Perfect harmony of maturity, mellowness and vivacity. The flowers and fruit reappear, enhanced by charming biscuity notes. The mineral touch, fine and airy, shows through well on the finish to accompany our thirst and pleasure right to the end.

Accords

Wine with food

- Soupe de coques aux petits légumes
- Huîtres fines de claires et tombée d'endive
- Salade de noix de Saint-Jacques aux épinards crus
- Écrevisses à la diable
- Truite au Chablis en papillote
- Escalope de saumon cru à l'aneth
- Cassolettes de ris de veau à la crème
- Poularde de Bresse en sauce
- Fondue d'Époisses au marc de Bourgogne
- Fromages à pâte molle (vache ou chèvre)
- Glace au miel façon Michel Guérard...
- Cockle soup with diced vegetables
- fine de claires oysters
- white scallop meat on a bed of spinach
- devilled freshwater crayfish
- trout baked in foil with Chablis
- salmon marinated in dill sauce
- calves sweetbreads baked in cream sauce
- poularde de Bresse
- fondue made with Epoisses cheese and flavoured with marc de Bourgogne
- soft cheeses
- honey ice cream « à la Michel Guérard ».

Domaine Séguinot Bordet

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

Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

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 40 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves
Commercialisation : 70 000 bouteilles
Viellissement : À boire jeune ou dans les 3 ans pour la finesse des arômes

Serving temperature

8 to 12° as an aperitif 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 40 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled tanks
Sales : 70,000 bottles
Ageing : To drink young or in the 3 years for the sharpness of the aromas



Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42
Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

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 flambéd 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 • 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 • www.seguinot-bordet.fr

Chablis Grand Cru Vaudésir

Il crée le désir, il comble l'envie !

It awakens and fulfills desire !



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*

Comme un rayon de soleil aux parfums multiples de l'été. Finesse, grâce et maturité sont évoquées avec charme et distinction.
Is like a ray of sunshine with a multitude of summer scents. It expresses its finesse, grace and maturity with charm and distinction.

Bouche

C'est un équilibre parfait entre la race et l'élégance, la vivacité et le moelleux. Le milieu de bouche est riche d'une structure forte, mûre, pleine et délicate, quant à la finale, elle est longue, longue, soyeuse, harmonieuse et déliée.

Taste

Is a perfect balance of class and elegance, vivacity and mellowness. Halfway, it is extremely rich with a solid structure, ripe, full yet delicate and as for the finish-this is never-ending-, smooth and silky, harmonious and nimble.

Accords *Wine with food*

- Chaud et froid d'huîtres creuses
- Salade de pétoncles à l'huile de noisette
- Langoustines à la crème d'oursin
- Brochet au beurre de cerfeuil
- Filet d'espadon mariné au citron vert
- Turbot poché à la sauce hollandaise
- Marinière de bar aux ris de veau
- Foie gras d'oie ou de canard au naturel
- Escalope de veau aux petits oignons grelots
- Poularde de Bresse en sauce
- Fromage de Chaurce, Langres ou Époisses
- Tarte Tatin...
- Small, rough-shelled 'creuse' oysters
- Clam salad with hazelnut oil
- Langoustines with creamed sea-urchins
- Pike cooked in chervil butter
- Swordfish filets marinated in lime juice
- Poached turbot in hollandaise sauce
- Bass cooked in white wine with calves sweetbreads
- Foie-gras either goose or duck
- Veal escalope with baby onions
- Poularde de Bresse
- Chaurce, Langres or Epoisses cheese
- Caramelized upside-down appet art...

Domaine Séguinot Bordet

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

Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr

Chablis Grand Cru Vaudésir

Température de service

10 à 12° en apéritif ou pour le plaisir de déguster
12 à 13° en accompagnement de mets

Fiche Technique

Cépage : Chardonnay
Exposition : Sud / Sud-Est
Géologie : Kimméridgien
Age de la vigne : 40 à 65 ans
Vinification : Charte de qualité du Domaine
Elevage : En cuves bois
Commercialisation : 1 500 bouteilles
Viellissement : A boire dans les 3 à 5 ans / Plus selon le millésime

Serving temperature

10 to 12° as an aperitif or just for pleasure
12 to 13° if it is to accompany a meal

Technical description

Grape variety : Chardonnay
Exposure : South / South-East
Soil : Kimmeridgian limestone
Age of the vines : 40 to 65 years
Vinification : According to the Domaine's own special quality charter
Aged : In temperature-controlled wood tanks
Sales : 1,500 bottles
Ageing : To drink in the 3 or 5 years / More according to the year



Domaine Séguinot Bordet

8 chemin des Hâtes • 89800 Maligny • Chablis • France • Tél. :00 333 86 47 44 42
Email : contact@seguinot-bordet.fr • www.seguinot-bordet.fr