

## Chablis 1er cru "Fourchaume" - Domaine Séguinot & Filles

Complex – mineraal – Fris



Krachtig goudgeel met groene reflex.

Intens rijk van geur met volrijp rokerig Chardonnay-fruit, zilte roomboter en schelpjes.

Krachtig en uitgesproken Fourchaume-getypeerd van smaak, vol mineraliteit met smeltende limoensorbet, groene pruim en een vleugje ananas. Met een uitstekende frisheid en een lange, zilt/zoete afdrank. Een fijne wijn met een ideale harmonie tussen mineraliteit en de mooie volle structuur.

Lekker bij oesters, coquilles, tarbot en kreeft.

Domaine Séguinot ligt in Maligny, 8 km ten noorden van Chablis.

Maligny is één van de 19 dorpen die deel uitmaken van de wereldwijd erkende appellation Chablis.

Familie Séguinot heeft altijd wijn gemaakt. Daniel vestigde zich in 1971 met de hulp van zijn vader en zijn grootvader op ongeveer 2 ha Chablis en 3 ha Fourchaume en Homme Mort.

De afgelopen 40 jaar is het domein blijven evolueren en heeft vandaag een gebied van ongeveer 20 ha.

Inmiddels hebben de dochters Emilie en Laurence de fakkel overgenomen van hun vader om de familie traditie voort te zetten.

Elk jaar worden hun wijnen beloond in verschillende competities en proeverijen.

La plus belle évolution et la plus belle récompense pour Daniel est l'arrivée de ses 2 filles. Emilie en 2003 et Laurence en 2008 reprennent le flambeau avec la fierté de perpétuer la tradition familiale. Cette complicité père/filles permet de tirer vers le haut la qualité et l'authenticité de nos vins.

**Chaque année, nos vins sont récompensés dans différents concours et guides de dégustation, ce qui nous reconforte dans nos choix de vigneron.**

*Chablis 1er Cru Fourchaume*

*Sensuel et complexe*

*L'appellation Chablis 1er Cru Fourchaume est située sur les coteaux, rive droite du serein qui lui confère l'exposition la plus favorable pour exprimer sa personnalité.*

*Le Domaine en exploite 4,00 ha.*

*Les sols kimméridgiens en sols profonds apportent un côté fruité, intense, minéral et gras au Chablis 1er cru Fourchaume.*

*Il peut se consommer à partir de la deuxième année, et peut se conserver entre 5 et 10 ans. Il se boit à une température de 12-13°C et accompagne harmonieusement les noix de Saint Jacques, les crustacés, les poissons fins ou fumés, et les volailles en sauce crémée.*