



Chablis Grand Cru "Blanchot" 2023



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimméridgien. Orientation ESE.

Vignes : 54 ans. 0.91 ha. 58hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification et élevage 100% en cuves inox.

Analyse:	Alcool:	13.10 vol.
	Ac. Totale:	3.22g/l.
	Sucres:	0.4 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2024. Apogée 2034.

Accords mets-vins : 12-14°C. Volaille, fromages de chèvre.

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets gris verts.

Le nez est fin et élégant sur les notes de fruits blancs et d'acacia. La bouche est fraîche et équilibrée avec une finale sur les agrumes frais et la minéralité. Un grand cru très féminin, digne de ce terroir.

A déguster sur un carpaccio de st jacques huile d'olive – citron.

Domaine SERVIN – 20 avenue d'Oberwesel – BP 8 – 89800 CHABLIS

Tél: 03.86.18.90.00

E-mail: contact@servin.fr – www.servin.fr