



Chablis Grand Cru "Les Preuses" 2023



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 69 ans. 0.69 ha. 58hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification et élevage 75 % en cuves inox et, 25% en fûts de chêne (âgés de 2 à 10 ans).

Analyse : Alcool: 13.20 vol.
Ac. Totale: 3.63 g/l.
Sucres : 0.5 g/l.

Évolution : à déguster à partir de 2025. Apogée 2035.

Accords mets-vins : 12-14°C. Poissons (sandre), volaille.

Dégustation : La robe est jaune pâle avec des reflets gris/or. Le nez est puissant et à la fois d'une grande finesse. La minéralité est présente ainsi que des notes florales et des arômes d'amandes.

La bouche est tendue avec une belle minéralité, on retrouve la fraîcheur des fruits blancs (pêche). C'est un vin équilibré avec une jolie longueur.

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

Tél : 03.86.18.90.00

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