



Chablis 1^{er} Cru "Vaillons" 2024



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Rive gauche du Serein.
Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 39 ans. 2.50 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves inox.

Analyse:	Alcool:	12.81 vol.
	Ac. Totale:	3.7 g/l.
	Sucres:	1.60 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2026. Apogée 2032.

Accords mets-vins : 11-13°C. Fruits de mer, poissons (rouget, sole), agneau.

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets or blanc. Le nez est puissant, complexe et élégant avec des notes de fruits jaunes frais et d'agrumes. La bouche est fraîche et vive avec une belle minéralité, on y retrouve des notes d'agrumes qui donnent à ce vin une belle tension.

A déguster à l'apéritif ou avec un carpaccio de st jacques au jus de clémentine.

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

Tél: 03.86.18.90.00

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