Servin
CHABLIS

Chablis 2024



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 41 ans. 23 ha. 16 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuve inox.

Analyse :

Alcool:	12.78 vol.
Ac. Totale:	3.40 g/l.
Sucres:	0.7 g/l.

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

Accords mets-vins : 10-12°C. Escargots, huîtres, fruits de mer (écrevisses), andouillette, volaille.

Dégustation : Robe jaune pâle reflets verts.

Le nez est très fin et élégant sur les notes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits blancs et de minéralité. La bouche est fraiche et vive - on y retrouve les agrumes avec un bel équilibre sur l'acidité, et une finale minérale - un chablis bien typé.

A déguster à l'apéritif ou sur saumon sauce hollandaise

Domaine SERVIN – 20 avenue d'Oberwesel – BP 8 – 89800 CHABLI
Tél: 03.86.18.90.00
E-mail: contact@servin.fr – www.servin.fr