Servin
CHABLIS

Chablis Grand Cru
"Les Clos" 2024



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 33 ans. 0.88 ha. 13hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification et élevage 100% en fûts (de 2 à 10 ans) pour 15 mois.

Analyse:		
	Alcool:	13.14 vol.
	Ac. Totale:	3.60 g/l.
	Sucres:	1.5 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2026. Apogée 2036.

Accords mets-vins : 12-14°C. Homard, poissons (sandre).

Dégustation : Robe jaune reflets gris/or

Le premier nez est sur une minéralité très discrète puis on arrive sur des notes de fruits jaunes mûrs et de fleur d'acacia

La bouche est complexe, avec une belle minéralité et des notes grillées

Un grand cru à déguster avec un poulet façon Gaston Gérard.

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