Servin
CHABLIS

Chablis 1er Cru
"Mont de Milieu" 2024



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 53 ans. 0.34 ha. 33 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en fûts de chêne (âgés de 2 à 10 ans).

Analyse:		
	Alcool:	12.61 vol.
	Ac. Totale:	3.9 g/l.
	Sucres :	1.5 g/l.

Évolution : à déguster à partir de 2026. Apogée 2034.

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

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets or.
Le nez est très puissant sur des notes de fruits jaunes murs, d'épices et de notes boisées.
La bouche est ample, sur les épices avec un bel équilibre acide. Un vin tout en puissance mais également en élégance, la finale est sur le grillé.
A déguster sur une sole meunière ou des gambas grillées à la plancha.

Domaine SERVIN – 20 avenue d'Oberwesel – BP 8 – 89800 CHABLIS
Tél: 03.86.18.90.00 – Fax: 03.86.18.90.01
E-mail: contact@servin.fr – www.servin.fr