Servin
CHABLIS

Chablis 1er Cru "Vaucoupin" 2024



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 59 ans. 0.36 ha. 33 hl / ha. Guyot double.

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

Analyse:		
	Alcool:	12.46 vol.
	Ac. Totale:	4.2 g/l.
	Sucres:	0.70 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 gris/vert.
Le nez est très élégant sur des notes de fleurs blanches et de fruits blancs - sur la poire. La bouche est riche et puissante sur des notes d'épices et de fruits blancs avec une belle fraicheur et une finale minérale.
A déguster à l'apéritif ou sur un saumon sauce hollandaise.

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