

2020 Chablis Les Clos, Domaine Servin, Chablis

Domaine Servin

Domaine Servin har dybe rødder i Chablis og nævnes allerede som vinbønder i det 16. århundrede. I dag ledes domænet af François Servin, assisteret af den australske vinmager Marc Cameron. Domænets 37 hektar vinmarker, udelukkende på Kimmeridge-kalk, dyrkes med en kombination af traditionelle metoder og moderne teknologi. Vinstokkene er overvejende gamle og uklonede, hvilket giver autentiske, terroirprægede vine, og bæredygtige dyrkningsmetoder er en selvfølge. Hvert parcel vinificeres separat, og målet er rene vine med præcist udtryk.

Chablis

Chablis er berømt for sine Chardonnay-vine, der på grund af områdets kalkholdige jordbund får en udtalt mineralitet og friskhed. De bedste marker ligger på de stejle skråninger omkring byen Chablis, hvor klimaet er køligt og jordbunden rig på fossile aflejringer.

Vinen

Les Clos regnes som kronen på værket blandt Chablis' Grand Crus. Med syd/sydvestvendt eksponering og en lidt lunere placering giver marken vine med både kraft og kompleksitet. Domaine Servins udgave kommer fra én hektar midt på skråningen. Druerne håndhøstes og vinificeres traditionelt med både gæring og lagring på eg, hvilket tilføjer dybde og lag på en struktur, der er båret af markens intense mineralitet.

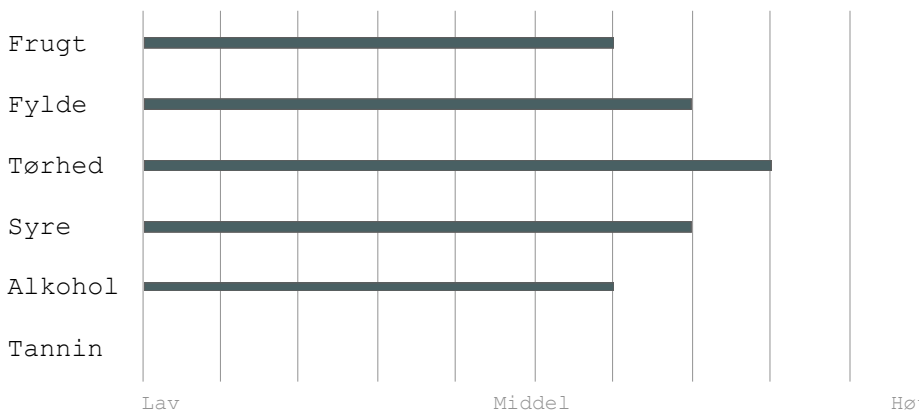
Primære aromaer: Citronskal, grønne æbler, hvide blomster, nødder, kalksten og ristet smør.

Mad forslag: Prøv til hummer med smørdampede forårsløg og sauce nage.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



Hvidvin



2020



Bourgogne

Frankrig



Chardonnay