

DRINKS.

Domaine Servin Chablis Les Pargues Chardonnay 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40809120
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bourgogne-Franche-Comté
Embouteilleur	Domaine Servin, 20 Avenue Oberwesel, 89800 Chablis, France
Marque	Domaine Servin
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Minéral, frais et net avec des notes d'agrumes, ainsi qu'un soupçon de pêches, de pommes et de fleurs blanches.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non



Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2020
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, viandes blanches

Description

La région viticole de Bourgogne abrite certains des plus célèbres vignobles du monde et est spécialement protégée par le patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015. Le Chablis est l'une des sept régions viticoles qui se distinguent dans la région.

Les vignerons de Chablis cultivent presque exclusivement le cépage Chardonnay, réparti en Grands Crus, Premiers Crus et classification ordinaire. La minéralité caractéristique des vins serait due au sol calcaire de Kimmeridge, que l'on ne trouve sous cette forme que dans cette région. C'est la raison pour laquelle les vins de Chablis, avec leurs arômes acidulés et d'agrumes et leurs notes de silex, sont considérés comme imbattables. Le climat nordique frais - la région se situe au niveau de Munich et de Vienne - influence également les raisins. La famille Servin était associée à la viticulture dans la région déjà au XVI^e siècle. Aujourd'hui, François est la septième génération à diriger le Domaine Servin et propose des vins blancs dans les trois niveaux de qualité. Les Pargues était autrefois considéré comme un site Premier Cru, mais il a été abandonné durant la Première Guerre mondiale et déclassifié par la suite. Dans les années 1950, la famille Servin a entrepris une vaste restauration du vignoble, qui compte maintenant des vignes d'excellente qualité, âgées de plusieurs décennies. Avec le Chardonnay Chablis Les Pargues, la famille veut faire valoir son point de vue: Les Pargues remplit toutes les conditions pour être réintégré comme site Premier Cru! Par son goût, le vin blanc rappelle les citrons, les fruits blancs, les fleurs blanches, le foin frais et la chaux. Il accompagne à merveille les fromages à pâte molle, les poissons, les huîtres et la volaille.