



## LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

### Chablis 2008

#### 2 ETOILES – vin remarquable

Encore du haut de gamme proposé par le Domaine Servin avec ce chablis élevé en cuve pendant un an. Sa belle robe à reflets verts traduit déjà son élégance. Mais c'est au nez que l'on découvre la subtilité de ce chardonnay à la fois floral, fruité, minéral et lacté. Un large éventail d'arômes, porté ensuite par une fine acidité en bouche. Un vin parfaitement structuré, d'une jolie rondeur et d'une grande longueur. Du bonheur sur toute la ligne. A découvrir sur une andouillette au vin blanc.



### Chablis Grand Cru Les Clos 2008

#### 2 ETOILES – vin remarquable

Une étoile avec le millésime 2007, deux étoiles cette année. Les Clos de François Servin flirtent avec l'excellence. Tout est remarquable dans cette bouteille, de sa robe dorée à reflets verts à son nez frais et élégant. Mais c'est surtout la complexité de la bouche qui a séduit le jury. Chaleureuse et gourmande, elle s'ouvre sur des notes de fruits légèrement confits et un fond vanillé. Beaucoup de matière, de puissance et de longueur, avec un zeste de minéralité. A mettre en cave ou à boire sur sa fraîcheur.

