



Petit Chablis

11639441

Historique

En très peu de temps, Clotilde Davenne est devenue l'une des chouchous du nord de la Bourgogne. L'explication est simple. Un travail très rigoureux dans les vignes et respect absolu du terroir chablisien. Tout est mis en œuvre pour faire ressortir la pureté du fruit et la minéralité propre à Chablis. Les vignes sont situées à St-Bris le Vineux, plateau très venteux qui permet aux raisins de bien résister aux maladies ce qui a aidé Clotilde Davenne à prendre la décision de de s'inspirer de l'agriculture biologique.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	chardonnay
Appellation	Petit Chablis	Conservation	5 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil	Robe jaune clair
Nez	Très pomme verte + agrume + cardamome avec un des arômes rappelant la pierre à fusil voir la coquille d'huître.
Bouche	Belle acidité équilibrée par le fruit bien présent. La minéralité présente au nez s'exprime aussi en bouche.
Accord mets/vin	À l'apéro avec des huîtres, des escargots, salade de fruit de mer, calmars frits, pâtés, charcuteries, viandes blanches, poissons à chair blanche, chèvre chaud.
Commentaires	Déjà coup de cœur à plusieurs reprises dans : Decanter, Revue des vins de France, Guide Hachette, Bourgogne Aujourd'hui et Bettane & Desseauve. Terroir : Kimméridgien formé à l'ère du Jurassique, truffé de petites huîtres fossilisées. Vinification : Vendanges manuelles. Pressoir pneumatique. Fermentation et élevage en cuve inox uniquement. Préservation du fruit et extraction du terroir. Élevage sur lies pendant plusieurs mois. Une seule filtration pour rendre le vin brillant, pas de passage au froid. VIGNOBLE : Les vignes sont situées à Courgis sur un coteau extrêmement pentu qui fait face au sud.
	Développement durable.
En une ligne	Du chardonnay minéral débordant de fraîcheur.