ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Crémant de Bourgogne rosé

14983984

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)**	pinot noir
Appellation	Crémant de Bourgogne	**Conservation**	10 à 12 ans
Service	6 à 8°C		

Description

Oeil Robe rose■e, limpide et brillante.

Nez Nez intense, vif, aux aro■mes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille).

Bouche Bulles de■licates qui soulignent le plaisir tout en finesse en bouche. Ple■nitude aromatique gourmande de fruits rouges, subtilement e■quilibre■e par une mine■ralite■ et une frai■cheur signatures de ce vin de terroir. Finale frai■che, e■le■gante, persistante.

Accord mets/vin Servir à l'apéritif ou en accompagnement de mets de cuisine asiatique, sushis, tartare de poissons, viandes blanches, cuisine du Sud, desserts à base de fruits rouges, sorbets, petits fours.

Commentaires Vendanges manuelles à maturité optimale, tri, égrappage de 50 % à 100% suivant les millésimes. Saignée après 24 à 48h de cuvaison. Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100% en cuve inox avant filtration et mise en bouteille. Après 18 mois sur lattes le dégorgement et effectué sans liqueur d'expédition pour un Crémant Extra Brut Zéro

Développement durable.

En une ligne