ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Bourgogne blanc

ROU107

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	Bourgogne blanc	**Conservation**	4 à 6 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez nez d'agrumes (citron et pamplemousse), de pomme verte et de fleurs blanches.

Bouche Franche, vive et équilibrée. Finale toute en fraîcheur et très belle persistance aromatique.

Accord mets/vin À l'apéro, salade de fruit de mer, calmars frits, pâtés, charcuterie, poissons à chair blanche, chèvre chaud et viandes blanches.

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 huitres 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.
Aucun élevage en barrique.

Sucre résiduel: 1,8 g/L

Développement durable.

En une ligne Le blanc parfait pour l'apéro ou pour débuter le repas. L'accent est mis sur le fruit et la fraîcheur avec une petite touche minérale en finale. Il fait très Chablis comme style.