ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Crémant de Bourgogne

ROU108

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, chardonnay
Appellation	Crémant de Bourgogne	**Conservation**	3-5 ans
Service	5 à 7°C		

Description

Oeil
Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez
Le nez s'ouvre sur une trame fruité et florale avec des notes de pomme verte, de poire et fleurs de pommier. L'ensemble est délicat, fin, minéral et élégant. On apprécie particulièrement la légèreté et le côté dentelle de ce Crémant.

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

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

Commentaires
Déjà coup de cœur à plusieurs reprises dans : Decanter, Revue des vins de France, Guide Hachette, Bourgogne Aujourd'hui et Bettane & Desseauve.
Terroir : Calcaire Kimméridgien truffé d'huitres fossilisées de la période Jurassique
Vinification classique avec préservation du fruit et extraction du terroir.
Très peu dosé 5.5g/L et sans ajout de liqueur
En conversion biologique

Développement durable.

En une ligne
Le mousseux parfait pour l'apéro ou pour débuter le repas. Succès assuré sur les huîtres. L'accent est mis sur le fruit et la fraîcheur avec une petite touche minérale en finale.