ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chablis

ROU114

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	Chablis	**Conservation**	5-8 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil
Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez
Le classique de Chablis : Finesse et minéralité. Arômes d'agrumes, de pêche, de pomme, de noisette, de citronnelle et de fleurs blanches avec aussi les notes minérales comme la coquille d'huitre écrasée.

Bouche
Fraîche, pure et équilibrée. Le fruit est bien présent et des notes mentholées et minérales apportent de la complexité à ce Chablis.

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

Commentaires
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.
Sucre résiduel: 1,9 g/l

Développement durable.

En une ligne
PURETÉ de fruit, élégance et finesse décrivent parfaitement ce Chablis qui est le meilleur ami des huîtres.