ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chablis 1er Cru Montmains

ROU116

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 Premier Cru	**Conservation**	8 à12 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil
Vin à la robe or soutenue avec des reflets verts ainsi qu'une limpidité éclatante. La pureté s'en dégage.

Nez
Complexe, riche, fin et racé au caractère minéral typique de l'appellation. La trame aromatique nous apparaît sous des arômes de beurre frais, de pomme verte, de fleurs blanches, d'amande et d'agrume, rehaussés de notes mentholées.

Bouche
Très racée, fine et minérale; la charpente est constituée par une acidité élégante et bien présente. Équilibre de haut vol entre les composantes du vin. Des arômes de melon, d'agrumes, de craie s'expriment. Belle longueur ! Conclusion: grand terroir, classe et minéralité superbes.

Accord mets/vin
Avec les poissons et les charcuteries fines, avec les volailles et les viandes blanches qu'on veut mettre à l'honneur. Sur un tartare de thon, des Saint-Jacques juste poêlées, un lapereau à la moutarde, brochette de lotte sauce béarnaise, saumon à la menthe en papillote

Commentaires
- Chablis issu de culture en biologique.
- Aucun élevage en barrique, Clotilde Davenne ne veut rien enlever de la pureté et de la typicité apportée par le sol calcaire kimméridgien de Chablis.
Les vinifications sont classiques. Les raisins sont pressés avec un pressoir pneumatique. Fermentation en cuve inox. Élégance et minéralité sont donc au rendez-vous.
Sucre résiduel: moins de 0.6g/L

Développement durable.

En une ligne
PURETÉ, élégance et complexité décrivent parfaitement ce Chablis 1er Cru.