ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Bourgogne rouge

ROU120

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	Bourgogne	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	15 à 17°C		

Description

Oeil
Robe rouge rubis léger.

Nez
Le vin est frais et fruité, développant des arômes de pinot Noir, de petits fruits rouges et cerise dominant les notes minérales du terroir. S'ajoute à cela des notes de menthe et d'aiguilles de pin.
En bouche la fraicheur est la première à se faire remarquer. On retrouve le fruit que nous avions au nez.

Bouche
Franche, vive et équilibrée. Finale toute en fraîcheur et très belle persistance aromatique. De légers tannins ajoutent de la personnalité.

Accord mets/vin
Accompagne les viandes blanches grillées, les poissons, assortiment de terrines, cailles aux raisins, navarin d'agneau et les fromages. À l'apéro pour accompagner les charcuteries.

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 et Portlandien de la période du Jurassique.
Vendanges manuelles et à la machines. Egrappage à 50 %. Macération avec pigeage de manière à extraire de la couleur tout en préservant le fruit. Elevage en vieux fûts.

Développement durable.

En une ligne
Un pinot noir tout en fraîcheur qui déborde de fruit.