ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Bourgogne Aligoté

ROU204

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)**	aligoté
Appellation	Bourgogne Aligoté	**Conservation**	+10 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil
Robe dorée, limpide, brillante

Nez
Nez vif aux arômes de fleurs blanches (acacia, aubépine), de fruits verts (pomme) et de fruits à noyau (pêche).

Bouche
Attaque minérale en bouche, belle acidité iodée typique du terroir, qui s'accompagne d'un corps fruité aux arômes de fruits à noyau (pêche, pêche de vigne), de fleurs blanches (acacia, aubépine). Vin rond, élégant à la finale rafraîchissante

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
Terroir: Calcaires du Jurassique: kimméridgien et portlandien. Tout comme dans le Chablisien à quelques kilomètres de là.
Exposition Nord-est en sommet de coteaux, pente de 5 à 15%
Culture HVE (Démarche Haute Valeur Environnementale)

Vinification: Récolte à maturité optimale, tri, égrappage, pressurage pneumatique. Vinification en cuve inox. Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100%. L'élevage est effectué durant 8 à 12 mois en cuve inox avant filtration et mise en bouteille.

Sucre résiduel: 1.9 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.