

Bourgogne Aligoté 1/2

ROU205



Historique

En très peu de temps, Clotilde Davenne est devenue l'une des chouchous du nord de la Bourgogne. L'explication en est simple : Un travail très rigoureux dans les vignes, 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 se convertir au 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 débiter le repas. L'accent est mis sur le fruit et la fraîcheur avec une petite touche minérale en finale.