



● Bourgogne Aligoté 1/2 Vieilles Vignes

ROU111

Historique

En seulement 3 ans, le Domaine Les Temps Perdus est devenu l'un des chouchous de Chablis. 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 Préhy, plateau très venteux qui permet aux raisins de bien résister aux maladies ce qui a certainement aidé Clotilde Davenne à prendre la décision de travailler en biologique.

Reconnaissance

Déjà coup de cœur à plusieurs reprises dans : Decanter, Revue des vins de France, Guide Hachette, Bourgogne Aujourd'hui et Bettane & Desseauve.

Pays	France	Producteur	Clotilde Davenne
Région viticole	Bourgogne	Cépage(s)	100% aligoté
Appellation	Bourgogne Aligoté	Conservation	2-3 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez

nez d'agrumes (citron et pamplemousse), de pomme verte et de fleurs blanches.

Bouche

Franche, vive et équilibrée. Finale toute en fraîcheur et très belle persistance aromatique.

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 : Argilo-Calcaire du Portlandien de la période du Jurassique Vinification classique bourguignonne. Préservation du fruit et extraction du terroir. Élevage sur lies pendant plusieurs mois. Mise en bouteille au printemps. Les Aligotés de l'Yonne sont plutôt gras comparés à leurs frères de Côtes d'Or car ils ont moins d'acidité due au terroir. Sucre résiduel: moins de 0.6g/L

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.