

Bourgogne Aligoté ½

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)	100% 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.

En une ligne