



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Bourgogne Aligoté

ROU204

### 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Clotilde Davenne
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% aligoté
<b>Appellation</b>	Bourgogne Aligoté	<b>Conservation</b>	+10 ans
<b>Service</b>	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