



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 blanc

ROU107

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 Préhly, 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

Pays	France	Producteur	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Bourgogne blanc	Conservation	4 à 6 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

Déjà coup de cœur à plusieurs reprises dans : Decanter, Revue des vins de France, Guide Hachette, Bourgogne Aujourd'hui et Bettane & Desseauve. Terroir : Kimméridgien formé à l'ère du Jurassique, truffé de petites huitres fossilisées. Vinification : Vendanges manuelles. Pressoir pneumatique. Fermentation et élevage en cuve inox uniquement. Préservation du fruit et extraction du terroir. Élevage sur lies pendant plusieurs mois. Une seule filtration pour rendre le vin brillant, pas de passage au froid. Aucun élevage en barrique.

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. Il fait très Chablis comme style.