



## ● Bourgogne rouge ½

ROU119

### 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Clotilde Davenne
<b>Région viticole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot noir
<b>Appellation</b>	Bourgogne	<b>Conservation</b>	3 à 5 ans
<b>Service</b>	15 à 17°C		

### Description

#### Oeil

Robe rouge rubis léger.

#### Nez

Le vin est frais et fruité, développant des arômes de pinot Noir, de petits fruits rouges et cerise dominant les notes minérales du terroir. S'ajoute à cela des notes de menthe et d'aiguilles de pin. En bouche la fraîcheur est la première à se faire remarquer. On retrouve le fruit que nous avons au nez.

#### Bouche

Franche, vive et équilibrée. Finale toute en fraîcheur et très belle persistance aromatique. De légers tannins ajoutent de la personnalité.

### Accord mets/vin

Accompagne les viandes blanches grillées, les poissons, assortiment de terrines, cailles aux raisins, navarin d'agneau et les fromages. À l'apéro pour accompagner les charcuteries.

### Commentaires

Déjà coup de cœur à plusieurs reprises dans : Decanter, Revue des vins de France, Guide Hachette, Bourgogne Aujourd'hui et Bettane & Desseauve. Terroir : Calcaire kimméridgien et Portlandien de la période du Jurassique. Vendanges manuelles et à la machines. Egrappage à 50 %. Macération avec pigeage de manière à extraire de la couleur tout en préservant le fruit. Elevage en vieux fûts.

### En une ligne

Un pinot noir tout en fraîcheur qui déborde de fruit.