

20 Rue Des Manoirs, Suite 202 Charlemagne, Québec, J5Z 5H3 Roucet.com info@roucet.com Téléphone: 1 450 582-2882 Sans frais: 1800 204-2918 Télécopieur: 1 450 582-5557





# Chablis 1er Cru Montmains

**ROU116** 

### Historique

En très peu de temps, Clotilde Davenne est devenue l'une des chouchous du nord de la Bourgogne. L'explication est simple. Un travail très rigoureux dans les vignes et 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 de s'inspirer de l'agriculture biologique.

### Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Chablis Premier Cru	Conservation	8 à12 ans
Service	10 à 12°C		

## Description

### Oeil

Vin à la robe or soutenue avec des reflets verts ainsi qu'une limpidité éclatante. La pureté s'en dégage.

Complexe, riche, fin et racé au caractère minéral typique de l'appellation. La trame aromatique nous apparaît sous des arômes de beurre frais, de pomme verte, de fleurs blanches, d'amande et d'agrume, rehaussés de notes mentholées.

Très racée, fine et minérale; la charpente est constituée par une acidité élégante et bien présente. Équilibre de haut vol entre les composantes du vin. Des arômes de melon, d'agrumes, de craie s'expriment. Belle longueur! Conclusion: grand terroir, classe et minéralité superbes.

Accord mets/vin Avec les poissons et les charcuteries fines, avec les volailles et les viandes blanches qu'on veut mettre à l'honneur. Sur un tartare de thon, des Saint-Jacques juste poêlées, un lapereau à la moutarde, brochette de lotte sauce béarnaise, saumon à la menthe en papillote

# Commentaires

- Chablis issu de culture en biologique. - Aucun élevage en barrique, Clotilde Davenne ne veut rien enlever de la pureté et de la typicité apportée par le sol calcaire kimméridgien de Chablis. Les vinifications sont classiques. Les raisins sont pressés avec un pressoir pneumatique. Fermentation en cuve inox. Élégance et minéralité sont donc au rendez-vous. Sucre résiduel: moins de 0.6g/L

### En une ligne

PURETÉ, élégance et complexité décrivent parfaitement ce Chablis 1er Cru.