



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



● Chablis

ROU114

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

Coup de cœur à plusieurs reprises dans : Decanter, Revue des vins de France, Guide Hachette, Bourgogne Aujourd'hui et Bettane & Desseauve.

Pays	France	Producteur	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Chablis	Conservation	5-8 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez

Le classique de Chablis : finesse et minéralité. Arômes d'agrumes, de pêche, de pomme, de noisette, de citronnelle et de fleurs blanches avec aussi les notes minérales comme la coquille d'huître écrasée.

Bouche

Fraîche, pure et équilibrée. Le fruit est bien présent et des notes mentholées et minérales apportent de la complexité à ce Chablis.

Accord mets/vin

À l'apéro avec des huîtres, des escargots, salade de fruit de mer, calmars frits, pâtés, charcuterie, poissons à chair blanche, chèvre chaud et viandes blanches.

Commentaires

Terroir : Kimméridgien formé à l'ère du Jurassique, truffé de petites huîtres 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. VIGNOBLE : Les vignes sont situées à Courgis sur un coteau extrêmement pentu qui fait face au sud. Sucre résiduel: 1,9 g/l

En une ligne

PURETÉ de fruit, élégance et finesse décrivent parfaitement ce Chablis qui est le meilleur ami des huîtres.