



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 Côtes d'Auxerre

14977761

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

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

Description

Oeil

Robe dorée, limpide, brillante

Nez

Nez intense, aux arômes de fruits secs (noisette, amande) et de fleurs blanches (acacia, aubépine).

Bouche

Bouche généreuse, salivante, évoluant vers des arômes de sous bois. Vin à l'intensité minérale typique de son terroir. Finale aromatique persistante

Accord mets/vin

Servir à l'apéritif ou en accompagnement de coquilles Saint-Jacques, poissons poêlés ou en sauce, viandes blanches grillées ou crémees, tourtes au poisson, tians de légumes, fromages.

Commentaires

Localisation: Vallée de l'Yonne, sur les hauteurs des collines entourant le village de Saint-Bris-le-Vineux. Sol: Argilo-calcaire du Kimméridgien, époque du Jurassique supérieur. Vinification et élevage: Après récolte à maturité optimale, égrappage, tri et pressurage pneumatique, la vinification est réalisée en cuve inox. Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100%, l'élevage est effectué sur lies durant 8 à 12 mois avant collage, filtration et mise en bouteille.

En une ligne