



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

|                        |                           |                     |                  |
|------------------------|---------------------------|---------------------|------------------|
| <b>Pays</b>            | France                    | <b>Producteur</b>   | Clotilde Davenne |
| <b>Région vinicole</b> | Bourgogne                 | <b>Cépage(s)</b>    | 100% chardonnay  |
| <b>Appellation</b>     | Bourgogne Côtes d'Auxerre | <b>Conservation</b> | 8 à 10 ans       |
| <b>Service</b>         | 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