



● Crémant de Bourgogne

ROU108

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 se inspirer de l'agriculture biologique.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	40% pinot noir, 60% chardonnay
Appellation	Crémant de Bourgogne	Conservation	3-5 ans
Service	5 à 7°C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez

Le nez s'ouvre sur une trame fruité et florale avec des notes de pomme verte, de poire et fleurs de pommier. L'ensemble est délicat, fin, minéral et élégant. On apprécie particulièrement la légèreté et le côté dentelle de ce Crémant.

Bouche

Franche, vive et équilibrée. Finale toute en fraîcheur et très belle persistance des bulles.

Accord mets/vin

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

Commentaires

Déjà coup de cœur à plusieurs reprises dans : Decanter, Revue des vins de France, Guide Hachette, Bourgogne Aujourd'hui et Bettane & Desseuve. Terroir : Calcaire Kimméridgien truffé d'huîtres fossilisées de la période Jurassique Vinification classique avec préservation du fruit et extraction du terroir. Très peu dosé 5.5g/L et sans ajout de liqueur En conversion biologique

En une ligne

Le mousseux parfait pour l'apéro ou pour débiter le repas. Succès assuré sur les huîtres. L'accent est mis sur le fruit et la fraîcheur avec une petite touche minérale en finale.