



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



## 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 de s'inspirer de l'agriculture biologique.

### Reconnaissance

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

<b>Description</b>	<b>Oeil</b>  Robe jaune pâle aux reflets verts.  <b>Nez</b>  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.  <b>Bouche</b>  Franche, vive et équilibrée. Finale toute en fraîcheur et très belle persistance des bulles.
<b>Accord mets/vin</b>	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.
<b>Commentaires</b>	Déjà coup de cœur à plusieurs reprises dans : Decanter, Revue des vins de France, Guide Hachette, Bourgogne Aujourd'hui et Bettane & Desseauve. 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
<b>En une ligne</b>	Le mousseux parfait pour l'apéro ou pour débuter le repas. Succès assuré sur les huîtres. L'accent est mis sur le fruit et la fraîcheur avec une petite touche minérale en finale.