



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



## Sauvignon Saint-Bris

ROU117

### 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 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>	100% sauvignon
<b>Appellation</b>	Saint-Bris A.O.C.	<b>Conservation</b>	5-8 ans
<b>Service</b>	10 à 12°C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune clair.

#### Nez

Expressif avec des notes de fruits secs, amandes, abricots mais aussi des arômes de pommes vertes, de citrons, de pamplemousses. Des notes minérales, florales et d'herbe fraîche apparaissent à l'aération.

#### Bouche

La bouche est pure, vive et fraîche avec la sensation de croquer dans le fruit.

**Accord mets/vin** À l'apéro avec des huîtres, des escargots, salade de fruit de mer, calmars frits, pâtés, charcuteries, poissons à chair blanche, chèvre chaud et viandes blanches.

### Commentaires

Déjà coup de cœur à plusieurs reprises dans : Decanter, Revue des vins de France, Guide Hachette, Bourgogne Aujourd'hui et Bettane & Desseave. Terroir : Calcaires du Jurassique: kimméridgien et portlandien. Tout comme le Chablisien a quelques kilomètres de là. Les vignes sont conduites en conversion Bio. Respect du sol et pas d'utilisation de chimie. Vinification : Vendanges manuelles. Pressoir pneumatique. Fermentation et élevage en cuve inox uniquement. Préservation du fruit et extraction du terroir. Le vin fait sa malo et est élevé quelques mois sur lies. 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.

### En une ligne

La seule appellation de Bourgogne où l'on cultive du Sauvignon blanc. L'expression du sauvignon de la Loire associée à la pureté typique à Chablis.