

CÔTES D'AUXERRE

CLOTILDE DAVENNE

A plus de 70 ans ces vieilles vignes de Chardonnay profitent d'une exposition Est en sol Kimméridgien sur les lieux-dits *Gaudiers et Vassy.*

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.

Cépage

100% Chardonnay

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.

Dégustation

Robe dorée, limpide, brillante. Nez intense, aux arômes de fruits secs (noisette, amande) et de fleurs blanches (acacia, aubépine). Bouche généreuse, salivante, évoluant vers des arômes de sous bois. Vin à l'intensité minérale typique de son terroir. Finale aromatique persistante.

Accompagnement

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.



Domaine Clotilde Davenne
3 rue de Chantemerle 89800 Préhy/CHABLIS
Bourgogne - France

Clotilde Davenne