

ALIGOTÉ CLOTILDE DAVENNE

Cépage Bourguignon, l'Aligoté s'implante dans la vallée de l'Yonne au XVII^e siècle. C'est sur ce terroir, alliant sous-sol kimméridgien et climat semi-continental, qu'il exprime le mieux toutes ses qualités.

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% Aligoté

Vinification et élevage

Après récolte à maturité optimale, égrappage, tri et pressurage pneumatique, la vinification est réalisée en cuve inox.

Les fermentations 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 vif aux arômes de fleurs blanches (acacia, aubépine), de fruits verts et de fruits à noyau (pêche). En bouche, attaque minérale, belle acidité iodée typique du terroir, qui s'accompagne d'un corps fruité aux arômes de fruits à noyau (pêche, pêche de vigne), de fleurs blanches (acacia, aubépine). Vin rond, élégant à la finale rafraîchissante.

Accompagnement

Idéal en apéritif, cet Aligoté accompagnera gougères, tapas et assiettes de charcuterie, alors que ses notes iodées révéleront vos plateaux de fruits de mer.

