

CHABLIS *Vielles Vignes*

CLOTILDE DAVENNE

Les premières traces de vignes à Chablis remontent à l'époque romaine.

Dès le XIIe siècle, les moines cisterciens ont su développer sa culture. Instituée en janvier 1938, l'Appellation d'Origine Contrôlée Chablis confirme l'excellence de ce vin blanc sec qui, mieux que les autres vignobles, a su maintenir son premier rang grâce à un encépagement de qualité : le Chardonnay, tout au long de son histoire.

Localisation

Le village de Courgis où se situent les vieilles vignes de Vaudelune est l'un des 20 villages du Chablisien. C'est au sud de Chablis, juste à côté du Domaine Clotilde Davenne.

Sol

Argilocalcaire 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 spontanées sont contrôlées à basse température, l'élevage est effectué durant 12 à 18 mois sur lies fines avant filtration et mise en bouteille.

Dégustation

Robe dorée, limpide, brillante. Nez vivifiant aux arômes d'agrumes (citron), de fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille). Salivant en bouche, léger et frais, il s'ouvre sur des arômes très expressifs d'agrumes (citron, pamplemousse), de fruits verts (pomme, poire), avec une trame minérale saline équilibrée. Vin gourmand à la finale rafraîchissante signature du terroir Kimméridgien.

Accompagnement

Servir à l'apéritif, avec des tapas ou en accompagnement d'huîtres, crevettes crues ou cuites, tartare de poisson, sushis, charcuterie, andouillettes, fromage de chèvre, gouda, gruyères



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

Clotilde Davenne