Crémant de Bourgogne
CLOTILDE DAVENNE

Expression d'un terroir, ce Crémant de Bourgogne est élaboré avec précision par Clotilde Davenne qui applique son savoir faire à ce vin de bulles du nord de la Bourgogne.

Localisation

Vignoble de la vallée de l'Yonne, sur les hauteurs des collines entourant le village de Saint-Bris-le-Vineux.
Parcelles situées sur les lieux-dit *Les Rosiers*, pour le Pinot Noir et *Montpercy* pour le Chardonnay.

Sol

Argilo-calcaire du Kimméridgien, époque du Jurassique supérieur.

Cépage

1/ 3 Chardonnay, 2/3 Pinot Noir

Vinification et élevage

Après récolte manuel à maturité optimale, égrappage, tri et pressurage pneumatique, la vinification est réalisée en cuve inox.
Les fermentations spontanées sont contrôlées à basses températures avant filtration, assemblage et mise en bouteille.
Après 18 mois sur lattes le dégorgement et effectué sans liqueur d'expédition pour un Crémant Extra Brut Zéro

Dégustation

Robe dorée brillante. Nez intense, d'une belle complexité aromatique d'agrumes, de fruits verts, de fleurs blanches (acacia, fleurs de pommiers) avec des notes briochées. Bulles délicates, tout en finesse. Vin de plaisir, vif, désaltérant, subtilement équilibré par des arômes parfumés de fleurs blanches, de fruits verts. Très aromatique, il exhale la minéralité et fraîcheur de son terroir. Finale longue, très élégante.

Accompagnement

Servir à l'apéritif ou en accompagnement de tourtes chaudes, terrines de poissons, poissons fins, crustacés, viandes blanches et volailles.

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

Clotilde Davenne