

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 spontanées sont contrôlées à basses températures, l'élevage est effectué sur lies durant 8 à 12 mois avant 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 crémées, tourtes au poisson, tians de légumes, fromages.

