

# 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 crémees, tourtes au poisson, tians de légumes, fromages.

