Bourgogne Rouge Côtes d'Auxerre
Clotilde Davenne

Les vignes de Pinot Noir dont est issu ce Bourgogne rouge Côtes d'Auxerre Clotilde DAVENNE profitent d'une exposition plein Sud en sol Portlandien sur le lieu dit : *''Les Rosiers ''*.

Localisation
Vallée de l'Yonne, sur les hauteurs des collines entourant le village de Saint-Bris-le-Vineux.

Sol Strates de calcaire du Portlandien

Cépage
100 % Pinot Noir

Vinification et élevage
Récolte manuelle à maturité optimale, égrappage, tri, macération d'une semaine en cuve inox, pigeage quotidien, suivit d'un pressurage pneumatique.
La vinification est réalisée en cuve inox.
Les fermentations spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100%.
1/3 de la cuvée sera élevée en vieux fût avant assemblage, filtration et mise en bouteille

Dégustation
Robe rubis intense, limpide et brillante. Nez aux arômes de fruits rouges (cerise, fraise) et d'épices (poivre noir) soulignés par des notes minérales. Belle attaque fruitée en bouche, vin soyeux aux tanins discrets. Les arômes de fruits rouges (cerise, fraise des bois) aux touches de réglisse, s'équilibrent subtilement à l'expression minérale du terroir.

Accompagnement
Servir en accompagnement de grillades rôties ou braisées, barbecues, viandes blanches, poêlée de légumes, paella, fromages.



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