

# CLOTILDE DAVENNE

---

## A.O.C. Borgoña

Los primeros vestigios de vides en Chablis se remontan a la época romana. A partir del siglo XII, los monjes cistercienses consiguieron desarrollar su cultura.

Creada en enero de 1938, la Denominación de Origen Controlada Chablis Premier Cru confirma la excelencia de este vino blanco seco que, mejor que otros viñedos, ha sabido mantener su primer puesto gracias a una variedad de uva de calidad (Chardonnay) a lo largo de su historia.



## CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VAUCOUPIN 2021

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Chardonnay.

### INFORMACIÓN

Vinificación en tinas de acero inoxidable. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica espontáneas se controlan a bajas temperaturas y se realizan al 100%.

La crianza se realiza durante 8 a 18 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable antes de la clarificación, filtración y embotellado.

### NOTAS DE CATA

Color dorado, límpido, brillante. Nariz mineral con notas de pedernal e intensos aromas florales (acacia, madreSelva). Vino cincelado, potente en boca, llevado por una acidez mineral cristalina de gran finura. Ramo aromático complejo de flores blancas y cítricos, salpicado de notas ahumadas. Final delicioso y tonificante que deleita el paladar.

### MARIDAJE

Servir como acompañamiento de una mariscada, ostras calientes, vieiras, langostas a la plancha, pescados nobles a la plancha o en salsa, carnes blancas a la crema.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)