

CLOTILDE DAVENNE

A.O.C. Borgoña

Ningún viñedo francés ha afirmado hasta tal punto su fe en la geología. La base principal proviene del Jurásico, más precisamente del Kimmeridgiano (hace unos 150 millones de años), por lo que encontramos depósitos de pequeñas ostras en la roca que nos recuerdan el mar cálido y poco profundo que entonces cubría Borgoña. Una particularidad se refiere a los Premiers Crus; los hay en la margen derecha y en la margen izquierda en relación al curso de agua: el Serein (que cruza el viñedo de sur a norte). Los Premiers Crus más famosos son los de la margen derecha y enmarcan los Grands Crus.



CHABLIS VIEILLES VIGNES 2020 CHARDONNAY

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 12 a 18 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable antes de la filtración y el embotellado.

NOTAS DE CATA

Color dorado, límpido, brillante. Nariz compleja, con aromas de cítricos (limón, pomelo), flores blancas (acacia), frutas de hueso (melocotón, melocotón de viña). Boca delicioso, redondo, ligeramente mantecoso, armonizado con una estructura picante con notas yodadas. Expresa la pureza mineral del terroir. El placer gustativo se asienta en un final largo.

MARIDAJE

Servir como aperitivo, o como acompañamiento de ostras, platos de marisco, terrinas de pescado, pescado a la plancha o escalfado, sushi, espárragos, terrinas de ave, verduras crujientes, queso de cabra.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com