

# CLOTILDE DAVENNE

## A.O.C. Borgoña

Situado cerca de Auxerre, en el departamento de Yonne, el viñedo de Chablis discurre a lo largo de un pequeño río con un nombre predestinado: el Serein. 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 2022 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 8 a 12 meses en tinas de acero inoxidable antes de la filtración y el embotellado.

### NOTAS DE CATA

Color dorado ligeramente matizado de verde, cristalino, límpido, brillante. En nariz es mineral, calcáreo con aromas de conchas de ostra, deliciosas frutas de hueso (melocotón, melocotón de viña) y cítricos (limón). Entrada firme y crujiente en boca, con intensos aromas de frutas de hueso (melocotón blanco, melocotón de rama). Vino de vigorizante mineralidad con notas de pedernal, que le aportan vitalidad y vivacidad. Acabado elegante.

### MARIDAJE

Servir como aperitivo, o con ostras, platos de marisco, terrinas de pescado, pescado a la plancha o escalfado, sushi, espárragos, terrinas de ave, platos exóticos, curry, queso de cabra.

ASEUNIV, S.L.

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

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