

# CLOTILDE DAVENNE

## A.O.C. Borgoña

En el corazón de los viñedos del Auxerrois y a orillas del Yonne, Saint-Bris-le-Vineux, antiguo pueblo de piedra, alberga extraordinarias bodegas medievales, las más sorprendentes de Borgoña: se extienden por todo el país. A esto se suman las antiguas canteras de Bailly (la piedra del Panteón de París), ¡3,5 hectáreas de bodegas a 60 metros bajo tierra!

Definitivamente vale la pena visitar Saint-Bris.

### SAINT-BRIS 2022

#### LA PRÉFÉRÉE

#### FORMATOS

**0,75L**

#### VARIEDADES

100% Sauvignon: se trata de una excepción en Borgoña: sólo se encuentra en la localidad de Saint-Bris-le-Vineux, seguramente influenciada por el Sancerrois, situada a 1h30 al oeste de esta región.

#### 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, límpido, brillante. Nariz intensa, fresca y mineral acompañada de aromas de cítricos (pomelo, mandarina), frutas exóticas (lichi). Boca con un fino equilibrio entre la exuberancia fragante de los aromas de frutas de hueso, cítricos (limón), frutas verdes (pera, manzana) y la mineralidad propia del terroir..

#### MARIDAJE

Queso de cabra, curry, ceviche de dorada. Se disfruta mejor joven, entre 8 y 10°C, pero también se puede conservar unos años para ganar redondez y complejidad.



ASEUNIV, S.L.

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

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