Clotilde Davenne Bourgogne Aligoté

Det är ett sant nöje och en glädje att äntligen få lansera ett nytt vin från Clotilde Davenne i Sverige. Faktum är att vi under flera år försökt få Clotilde att avsätta en större volym aligoté för den svenska marknaden. Äntligen har vi lyckats. Clotilde Davenne är i Sverige kanske mest känd för sitt mousserande vin Clotilde Davenne Crémant de Bourgogne. Men hon är inte bara fena på bubblande viner. Hon inledde sin karriär med att skapa så bra stilla vitviner i området Chablis att hon blev känd som Drottningen av Chablis. I Sverige har både Clotilde och hennes viner hyllats mångfalt. Så sent som i december 2022 fick hon Allt om Mats prestigefyllda Gyllene Glaset och Allt om Vin utsåg Clotilde Davenne till ”Årets producent”. Tunga meriter.

ART.NR	51929
TYP	Vitt vin
PRODUCENT	Clotilde Davenne
LAND	Frankrike
URSPRUNG	Bourgogne
DRUVA	Aligoté (100%)
ÅRGÅNG	2023
PASSAR TILL	Fågel, Fisk, Grillad fisk, Sallad, Skaldjur
STORLEK	750 ml
ALKOHOLHALT	12%
ANTAL PER KOLLI	12 flaskor

139 SEK

Karaktär

Livlig näsa med aromer av vita blommor, grön frukt och stenfrukt såsom persika. Hög mineralitet och syra ackompanjeras av en fruktig kropp och härlig rundör. Ett elegant och välbalanserat vin trots sin ringa ålder.

Vinifikation

Druvorna till vinet kommer från sluttningarna i Saint-Bris-le-Vineux som är en av byarna i Yonne. Här är jordmånen lerig och rik på kalksten. Efter skörd vid optimal mognad avstjälkas druvorna och pressas pneumatiskt, för att sedan jäsa på rostfri ståltank. Vinet filtreras och klaras innan buteljering för att behålla renhet och fräschör, och det får vila i åtta månader innan det hamnar på matbordet.