



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 mångfald. 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.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Clotilde Davenne
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Bourgogne
ÅRGÅNG:	2022	ALKOHOLHALT:	12 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	51929
DRUVA:	Aligoté (100%)	PASSAR TILL:	Fågel, Fisk, Grillad fisk, Sallad, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:	0,8 g/l		

129 kr

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.

Passar till

Clotilde Davenne Aligoté 2022 är trots sin ungdom ett relativt öppet vin, som går utmärkt att dricka nu. Gärna till rätter med fisk och skaldjur, sallader, ljust kött som kyckling eller kanske bara som aperitif. Den som föredrar att lagra vinet att par år kan med fördel göra det.

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.

Om producenten

Är du ute efter kraftigt ekade, tropiskt smöriga viner med mycket fluff och extra allt? Ja då är du helt på mossen! Clotilde Davennes viner är nästan så långt man kan komma från ovan nämnda. Däremot finns det finess och elegans samt knivskarp, frisk syra i hennes viner som verkligen inte går av för hackor. Under närmare sjutton år ansvarade Clotilde Davenne för vinmakeriet hos Jean-Marc Brocard. Sedan 2004 har hon dock rattat den egna skutan på egendomen Les Temps Perdus i Chablis-byen Prehy, och gjort så med bravur. Idag rankas Clotildes viner till de absolut främsta i området och vi kan bara hålla med.