

Sacy

CÔTEAUX BOURGUIGNONS



I.

La parcelle

La parcelle se situe dans le village de Saint-Bris-le-Vineux, sur le Portlandien — calcaire — bénéficiant d'une exposition nord-ouest. Cette rare parcelle de 0,40 ha porte des vignes de 80 ans, pour un rendement de 50hL/ha.

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture, labellisée HVE niveau 3 : labours pour activer la vie organique et microbienne du sol, enherbement partiel sur certaines parcelles, engrais et traitements naturels contre les maladies.

II.

La vinification

Après un pressurage long et délicat, un débourage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée entre 16 et 18°C à l'aide de levures indigènes.

La fermentation malolactique se fait sur lies fines de novembre à mi-avril, suivie d'un léger collage et d'une filtration sur terre afin d'obtenir un vin limpide et stable avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

L'élevage se fait exclusivement en cuve inox thermorégulée pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin, et permettre des fermentations à basse température qui développent au mieux les arômes.

III.

La dégustation

Le cépage Sacy révèle des arômes de fleurs blanches et de pomme verte. C'est un vin très léger et frais, à l'acidité bien équilibrée, idéal à l'apéritif ou avec charcuterie et fromages.

FICHE D'IDENTITÉ

CÉPAGE

Sacy

SOL

Portlandien — calcaire

EXPOSITION

Nord-ouest

VITICULTURE

HVE niveau 3

ÉLEVAGE

Cuve inox thermorégulée

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 °C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans