

SAINT-BRIS

SAUVIGNON - CURIOSITÉ DE BOURGOGNE

LA PARCELLE

La parcelle se situe dans les coteaux du village de Saint-Bris-le-Vineux sur le Portlandien, la couche supérieure du Jurassique composée de calcaire, avec une exposition Nord-ouest. C'est une cuvée monocépage de 100% sauvignon.

Superficie de la parcelle : 5ha

Âge moyen de la vigne : 30 ans

Rendement : 60hL/ha

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturels.

LA VINIFICATION

Après un pressurage long et délicat, un débourageage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée aux alentours des 16° à 18° celsius à l'aide de levures indigènes.

Nous effectuons la fermentation malolactique sur lies fines de novembre à mi-avril puis un léger collage et 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 pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin. Ces cuves sont thermorégulées ce qui permet d'effectuer des fermentations à basses températures afin de développer au mieux les arômes du vin.

LA DÉGUSTATION

Avec une robe dorée aux reflets verts ce vin très flatteur s'exprime par des notes de pêche blanche et d'agrumes type pamplemousse, soutenues par une minéralité que l'on distingue en fond de bouche. Ce millésime offre également des notes de bourgeons de cassis écrasés.

Doit être servi entre 10 à 12° celsius et a un potentiel de garde de 2 à 3 ans.

