

SAINT BRIS LA PREFEREE – CLOTILDE DAVENNE

À l'œil, sa couleur or pâle reflète la pureté du terroir dont il est issu, un portlandien du jurassique.

Le nez exhale une minéralité fine et délicate typique de la région. S'entremêlent l'exotisme (Fruit de la passion, litchi), les agrumes (pamplemousse) ainsi que les notes florales d'acacia.

En bouche, il offre un bel équilibre entre délicatesse et vivacité; la finale, persistante, est toute en finesse.

Accords mets et vins: Fromage de Chèvre, Curry, ceviche de daurade.

Il se déguste jeune, entre 8 et 10°C, mais peut aussi se garder quelques années pour gagner en rondeur et en complexité.

C'est un vin qui saura séduire les connaisseurs en vin de qualité, à la recherche d'une découverte originale et raffinée.

C'est un blanc, un Sauvignon.

Souvent or léger, brillant. On se situe ici à deux pas d'Auxerre.

Le **Saint-Bris** décline des notes d'agrumes (pamplemousse, mandarine), de pêche et de feuilles de cassis froissées. S'accompagnant parfois de nuances exotiques (litchi), cette complexité débouche sur un fruité ample, floral et tendre teinté d'une finale épicee et iodée.

L'âge l'amènera vers des arômes de confiture et de fruits confits.

À déguster dans sa jeunesse ou après quelques années

Vinification et élevage:

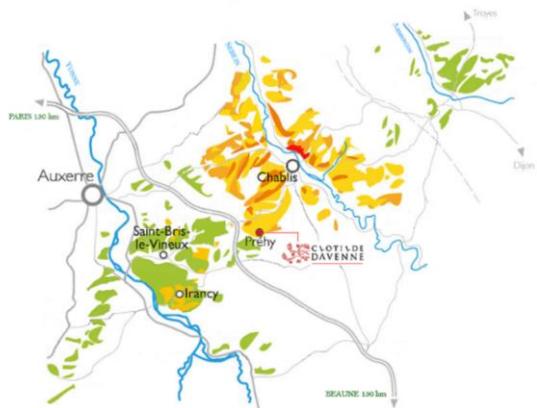
Après récolte à maturité optimale, égrappage, tri, macération pelliculaire de quelques heures et pressurage pneumatique, la vinification est réalisée en cuve inox.

Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures, l'élevage est effectué durant 8 à 12 mois avant collage, filtration et mise en bouteille

Terroir:

Au cœur du vignoble de l'Auxerrois et sur les bords de l'Yonne, Saint-Bris-le- Vineux, un vieux village de pierres, repose sur d'extraordinaires caves médiévales, les plus étonnantes de Bourgogne : elles courrent sous tout le pays. Il s'y ajoute les anciennes carrières de Bailly (la pierre du Panthéon à Paris), 3,5 ha de cave à 60 mètres sous terre !

Saint-Bris vaut vraiment le détour.



CARACTÉRISTIQUES

A.O.C.	Appellation Village du vignoble de l'Auxerrois, dans l'Yonne. Cette appellation est réservée exclusivement aux vins blancs produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation SAINT-BRIS.
Cépage	100% Sauvignon : c'est une exception en Bourgogne : il n'y a que sur la commune de Saint-Bris-le-Vineux que l'on en trouve, certainement influencé par le Sancerrois, situé à 1h30, à l'Ouest de cette région.
Terroir	Calcaires du Jurassique: kimméridgien et portlandien. Tout comme dans le Chablisien à quelques kilomètres de là.
Vignoble	Le village de Saint-Bris-le-Vineux est situé entre Auxerre et Chablis, dans la vallée de l'Yonne.
Vignes	Sauvignons plantés dans les années 90
Exposition	Exposition Nord, pente de 10 à 20%.
Culture	Démarche Haute Valeur Environnementale H.V.E.
Vendanges	Récolte à maturité optimale, égrappage, tri, macération pelliculaire de quelques heures et pressurage pneumatique.
Vinification	Vinification en cuve inox. Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100%. L'élevage est effectué durant 8 à 12 mois en cuve inox avant filtration et mise en bouteille.
Élevage	de 5 à 10 ans selon les millésimes.
Garde	8°-10°C
Service	Sa couleur or pâle reflète la pureté du terroir dont il est issu, un portlandien du jurassique
Visuel	Le nez exhale une minéralité fine et délicate typique de la région. S'entremêlent l'exotisme (Fruit de la passion, litchi), les agrumes (pamplemousse) ainsi que les notes florales d'acacia
Nez	En bouche, il offre un bel équilibre entre délicatesse et vivacité; la finale, persistante, est toute en finesse.
Bouche	Accords mets et vins: Fromage de Chèvre, Curry, ceviche de daurade. Il se déguste jeune, entre 8 et 10°C, mais peut aussi se garder quelques années pour gagner en rondeur et en complexité.
Accords	C'est un vin qui saura séduire les connaisseurs en vin de qualité, à la recherche d'une découverte originale et raffinée.
Notes de dégustation	