

PHILIPPE DEFRANCE

Saint-Bris Blanc, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Ce cépage est cultivé en haut de coteaux, exposition nord, en évitant les versants sud afin de ménager la maturation.

TERROIR

Sol calcaire et caillouteux

A LA VIGNE

Vendanges machine

Cépages : Sauvignon 100% - **Superficie du vignoble :** 3,5 ha - **Age moyen des vignes:** 25 ans ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Contrairement à d'autres sauvignons, sur celui-ci la fermentation malo lactique est effectuée, ce qui lui apporte une typicité bien particulière.

ELEVAGE

Elevage en cuve traditionnelle

Teneur en alcool : 12,8 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Vin blanc or léger. Notes d'agrumes, feuilles de cassis et parfois litchi. On retrouve aussi un fruité floral, épicé et iodé.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Servir à l'apéritif entre 8 et 10°C et à table entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS-VINS

Parfait avec des huîtres et crustacés, fromages de chèvre et certains plats de poisson.

NOTRE ENTREPRISE

Entreprise familiale implantée à St Bris le Vineux depuis plusieurs générations. Cultivant 18,5 hectares de vigne. Nous y produisons les AOP, Bourgogne Aligoté, Côtes d'Auxerre et Saint Bris. Dégustation et visite des caves -XII et XIIIème siècles-

PHILIPPE DEFRANCE
5 rue du four, 89530 ST BRIS LE VINEUX
Tel. 0386533904 - ph.defrance89@orange.fr



VINS DE
BOURGOGNE