

SAINT-BRIS

SAUVIGNON

On peut parler d'une exception bourguignonne puisqu'il est le seul à être issu du cépage Sauvignon. Appellation communale depuis 2003 (A.O.P), le terroir Saint Brisien lui permet de s'exprimer à merveille.

DEGUSTATION



Avec une robe dorée aux reflets verts ce millésime 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.



Garde de 3 à 4 ans. A boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur.
Servir à 10 – 12°C



Suggestions d'accompagnement : Apéritif, Huîtres, Salade de fruits de mer, escargots de Bourgogne, poissons en sauce,..ou encore sur un fromage de chèvre frais

Cépage :	100% Sauvignon
Origine & Exposition :	Village de Saint-Bris le Vineux, Exposition Nord-Ouest
Terroir :	Portlandien, couche supérieure du Jurassique, Calcaire
Age des vignes :	28 ans
Densité de plantations :	7500 ceps par Hectare
Taille :	Guyot Simple
Rendements :	60 hl/ha
Culture :	Raisonnée
Degré Alcool :	12 % vol

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques
- Pressurage direct, débordage statique. Fermentation à température Contrôlée (16–18°C) pour la cuve
- Fermentation alcoolique et Malolactique totale
- Élevage sur lies fines de novembre à mi avril.
- Collage et filtration avant mise en bouteilles.
- La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin (environ 10 mois).
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

DOMAINE CELINE & FREDERIC GUEGUEN

31 grande rue de Chablis 89800 PRÉHY

Tél : 03 86 41 45 06 P : 06 08 74 63 85

contact@chablis-gueguen.fr www.chablis-gueguen.fr