

COTEAUX BOURGUIGNONS

Sacy 100%
cépage d'autrefois

Le Bourgogne Grand Ordinaire est devenu
Coteaux Bourguignon

De couleur blanc, le cépage sacy dégage
l'agréable senteur des fleurs blanches et de
pommes vertes.

C'est dans la région de Bourgogne et notamment
de l'Yonne que le sacy était cultivé ; de nos jours, ce cépage est désormais en voie
disparition ! Production insolite ! Nous sommes très peu nombreux à produire



Donne un vin sec, léger, très frais, élégant, de caractère,
présentant une bonne acidité, peu alcoolique (11° à 12°)



Garde de 1 à 3 ans. À boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur.



Sa franchise impose des mets délicats, mais à texture
moelleuse charcuterie, poularde, fromages tel que
l'Époisses, Chaource

Cépage :	100% Sacy (vieux cépage autochtone)
Origine & Exposition :	Village de Saint-Bris le Vineux, Exposition Nord – Ouest
Terroir :	Portlandien, couche supérieure du Jurassique, Calcaire
Age des vignes :	50 ans
Densité de plantations :	7 800 ceps par Hectare
Taille :	Guyot Simple
Rendements :	50 hl/ha
Culture :	Raisonnée
Degré Alcool :	11 % 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