BERNARD DEFAIX

Saint Bris - Sauvignon

Bernard Defaix:
Nous avons développé une petite activité de négoce de manière à compléter la gamme des vins du domaine. Nous achetons le raisin ou les moûts chez des vignerons travaillant leurs vignes dans le même esprit et avec la même implication que nous le faisons au domaine.

Situation et sol :
Saint Bris se situe dans la région d'Auxerre (à 15 km de Chablis) et le vin provient exclusivement du cépage Sauvignon ce qui fait de cette appellation une exception en Bourgogne. Il est produit sur des sols argilo-calcaire.

Rendement : 50 hl/ha

Cépage : Sauvignon blanc 100 %

Vinification :
Analyse complète de chaque cuvée lors de la réception du raisin.
Pressurage doux et lent pour extraire les meilleurs jus.
Fermentation alcoolique lente à 20°C sur lies fines.
Contrôles quotidiens de la température au cours de la fermentation.

Elevage :
Ce vin est élevé sur lies pendant 8 mois avec des remontages réguliers pendant les premiers mois pour affiner sa structure. La vinification se fait entièrement en cuve inox de manière à préserver la fraîcheur et la typicité.

Dégustation et conseil :
Des arômes d'agrumes et de citron, parfois une note d'herbe fraîche ; la bouche est équilibrée et structurée. Il est préférable de le déguster dans sa jeunesse afin de préserver toute sa fraîcheur.
Servir vers 11°C avec par une quiche lorraine ou au saumon.

Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin. Nous avons le même niveau d'exigence pour le raisin que nous achetons que pour le raisin produit dans nos propres vignes. C'est pourquoi nous faisons un choix très strict de nos fournisseurs.

BERNARD DEFAIX – 17 Rue du Château 89800 Milly Chablis
Tel : 00.33.(0)3.86.42.40.75 – www.bernard-defaix.com