



WILLIAM FEVRE

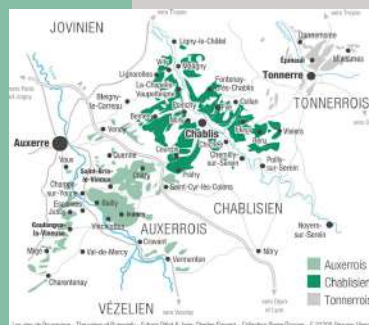
GRANDS VINS DE CHABLIS

SAINT-BRIS

LE VIGNOBLE

Le petit village de Saint-Bris produit une appellation atypique dans l'univers bourguignon, puisqu'il s'agit de l'unique AOC bourguignonne blanche issue du cépage Sauvignon. L'appellation Saint-Bris est produite sur une surface de 133 hectares et se caractérise par un bouquet très aromatique dominé par les notes de fruits exotiques et de feuilles de cassis.

- CÉPAGE : Sauvignon
- SOL DE L'APPELATION : Mélange de cailloux et de calcaires durs avec un matériau argilo-limoneux
- SUPERFICIE DE L'APPELATION : 133 hectares
- ORIENTATION DES PARCELLES : Nord-est à nord-ouest



LA DÉGUSTATION

- NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet intense et frais marqué par des notes de bourgeon de cassis et de buis. Bouche fraîche et ronde, s'exprimant avec spontanéité. Un vin d'une exquise légèreté.
- ACCORDS METS/VINS : Charcuterie, poissons grillés, fruits de mer, huîtres.
- L'ACCORD PARFAIT : Verrine avocat/crevette.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8°C et 10°C



LE SAVOIR-FAIRE

- VENDANGES : manuelles.
- VINIFICATION : Utilisation du principe de la gravité afin d'éviter tout pompage qui pourrait être préjudiciable à la qualité du vin. Macération pré-fermentaire de 12 heures afin d'extraire le maximum de fruit et toute la typicité du cépage Sauvignon. Pressurage pneumatique de courte durée (1h30 à 2h00) pour une séparation délicate entre les parties solide et liquide des raisins. Débourageage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle
- ELEVAGE : 8 à 10 mois, en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur.

21, Avenue d'Oberwesel - 89800 Chablis
Tél. : 03 86 98 98 98 - contact@williamfevre.com
www.williamfevre.com