



DOMAINE DE

CHAMPVALLON

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
DOMAINE FAMILIAL-TERROIR DE SILEX

AOC BOURGOGNE

SAUVIGNON BLANC de SAINT BRIS

VIGNOBLE

Le sauvignon a fait souche en Bourgogne. Présent dès le XIX e siècle en Auxerrois, non loin de Chablis, il s'est développé après la crise phylloxérique et a subsisté à Saint-Bris-le-Vineux, ainsi que dans quatre communes limitrophes situées à 10 km en amont d'Auxerre

Cépage: SAUVIGNON BLANC

SOL: coteaux exposés au nord et à l'ouest, sur des terrains marneux, et les bordures des plateaux calcaires pour obtenir des vins qui misent sur la fraîcheur. Production Moyenne: 55hl/ha

VINIFICATION

Cuve inox, pré-macération à froid et élevage en cuve inox.

DEGUSTATION

Œil : Des nuances légèrement paille aux reflets d'or pâle.

Nez: 1^{er} nez de fleurs blanches dans une belle expression de minéral. Le sauvignon dévoile des arômes minéraux de pierre à fusil. Le côté chablisien du vin se révèle à travers des notes de champignon et de sous-bois.

En bouche : Fraîcheur et douceur avec également des notes de bourgeon de cassis qui caractérise bien le cépage Le cuir et les épices sont également perceptibles, déclinant les agrumes – notamment les fleurs blanches, le bois de rose, la feuille de cassis, l'amande amère

TEMPERATURE DE SERVICE 12°C

