



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

Saint-Bris

Curiosité de Bourgogne, Blanc

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

100% Sauvignon situé dans les coteaux du Village de Saint-Bris le Vineux. Exposition nord-ouest.

TERROIR

Sous sol du jurassique nommé Portlandien, couche supérieure composée de calcaire.

A LA VIGNE

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturelles.

Superficie du vignoble : 5 ha - **Age moyen des vignes:** 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Rendement: 60 hL/ha - **Volume de production:** 10 000

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques ;
- Pressurage direct, débourage à froid. Levures naturelles. Fermentations alcooliques et malolactiques totales à température Contrôlée -16-18°C- afin de garder la fraîcheur et la finesse des arômes ;
- Élevage sur lies fines de novembre à mi-avril ;
- Collage et filtration avant mise en bouteille par nos soins au Domaine.

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Avec une robe dorée aux reflets verts ce vin 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.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

10 – 12°C.

ACCORDS METS-VINS

Apéritif, fruits de mer, crustacés, poissons, fromages de chèvre, salades verte au chèvre chaud.

SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN
5 bis rue Jules Rathier, 89800 CHABLIS
Tel. 0608746385 - contact@chablis-gueguen.fr
chablis-gueguen.fr    


VINS DE
BOURGOGNE