

S A I N T - B R I S E X O G Y R A V I R G U L A



Ce Saint-Bris "Exogyra Virgula" est issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et de l'A.O.C. Saint-Bris (appellation communale depuis 2003). Il assemble les climats Côte de la Canne, Forterre et Vassy, plantés en Sauvignon blanc. Les vignes, âgées de 15 à 40 ans, reposent sur des sols de kimméridgien moyen et supérieur très caillouteux et marneux, riches en petits fossiles d'huîtres Exogyra Virgula, qui donnent au vin sa minéralité tranchante et sa tension.

Les parcelles se situent entre 195 et 258 m d'altitude, avec une exposition septentrionale (micro-climat) orientée nord / nord-ouest, sous un vent dominant de nord-est. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et bio-dynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 50 hl/ha. La vendange est triée manuellement sur table, entièrement égrappée, puis fait l'objet d'un pressurage lent et d'un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la fermentation malolactique spontanée sont suivies d'un élevage sur lies fines en cuve inox parallélépipédique durant 12 à 13 mois, sans bâtonnage, avec une très faible utilisation de SO₂, simplement réajustée si nécessaire à la mise en bouteille.

