

# S A I N T - B R I S L A R O N C E



Saint-Bris "La Ronce" est un vin blanc de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) appartenant à l'A.O.C. Saint-Bris (appellation communale officielle depuis 2003, seule appellation de Bourgogne issue du cépage sauvignon). Issu du climat La Ronce, il est planté en complantation de Sauvignon blanc et Sauvignon gris. Les vignes, âgées d'environ 20 ans, reposent sur une marne blanche kimméridgienne en surface, relayée par une marne bleue en profondeur avec des cailloux sur la partie superficielle, terroir qui apporte densité et fraîcheur.

Situées entre 175 et 196 m d'altitude, les parcelles bénéficient d'une exposition septentrionale (avec micro-climat), orientée nord / nord-nord-ouest, dans une zone de conflit de vents entre nord-est et sud-ouest. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et bio-dynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 40–45 hl/ha. La vendange est triée manuellement sur table, entièrement égrappée, puis soumise à un pressurage lent et un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la fermentation malolactique spontanée sont suivies d'un élevage sur lies fines en fûts de 500 L et en œufs en grès (1 à 4 vins) durant 15 à 19 mois, sans bâtonnage, avec une utilisation très modérée du SO<sub>2</sub>, simplement réajustée si nécessaire à la mise en bouteille.

