

SAINT-BRIS MOURY



Saint-Bris "Moury" est issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et appartient à l'A.O.C. Saint-Bris (appellation communale reconnue depuis 2003). Il provient du climat Moury et est élaboré à partir de Sauvignon blanc. Les vignes, âgées d'environ 15 ans, s'enracinent dans des éboulis de portlandien constitués de calcaires du Barrois, roches très dures, blanches et anguleuses, qui structurent le vin et renforcent sa trame minérale.

Les parcelles, situées entre 257 et 272 m d'altitude, bénéficient d'une exposition septentrionale (avec micro-climat), orientée nord / nord-ouest. La conduite est biologique et bio-dynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 45 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, avec maîtrise des températures, pendant 12 à 13 mois, sans bâtonnage, avec une très faible utilisation de SO₂, réajustée seulement si nécessaire à la mise en bouteille.

