



## Saint-Bris Corps de Garde

### Appellation

Saint Bris  
Corps de Garde

### Cépage

Fié gris 100% ou Sauvignon  
rose

### À la dégustation

Une robe jaune à reflets or rose. Au nez, une expression très pure de roses anciennes, de litchis frais et d'abricots confits. En bouche, des sensations gourmandes de fruits et de roses anciennes avec une expression sucrée tout en étant un vin blanc sec sur une finale très longue. Ce vin est très agréable avec un foie gras d'oie, canard à l'orange ou magret aux pêches, cailles aux raisins, lapin aux pruneaux, des noix de Saint-jacques au curry ou la cuisine asiatique « aigre-doux » ; une tarte au noix ou aux fruits exotiques...

Il peut être apprécié à 12/13° soit sur sa jeunesse ou avec plusieurs années qui lui apporteront plus de complexité.

### Lieux dits

Côte de la Canne  
Cornevin et Moury

### Surface

2 ha

### Age

Moins de 20 ans



### Sol

Jurassique supérieur, étage Kimméridgien moyen et supérieur, alternance de 80 mètres de calcaires et marnes lumachelliques.

### Vinification

Vendanges fin septembre début octobre très mûres avec quelques grains de pourriture noble. Egrappage à 100% pressurage pneumatique très lent, fermentation alcoolique très longue à une température voisine de 23° dans sa première partie pour ne garder que les aspects du terroir. Suivie de la fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en cuve.

