



## SAINT-BRIS 2022

Las pendientes empinadas y rocosas que se extienden a la derecha e izquierda del Serein son la cuna de una historia de más de ciento cincuenta millones de años. Un terroir único de Kimmeridgiense, una alternancia de margas y calizas margosas, que dota a los vinos de Chablis de un carácter mineral y una inmensa frescura. Una tipicidad envidiada, a menudo imitada pero nunca igualada. Por muy incomparable y admirable que sea, un terroir solo puede revelar plenamente su potencial a través del trabajo de las personas. En el Domaine William Fèvre, se hace todo lo posible, independientemente del nivel de la denominación, para expresar la autenticidad de los terruños de Chablis.

### ■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

**Denominación:** AOC Saint-Bris, Bourgogne, Grand Auxerrois, Francia

El pueblo de Saint-Bris se distingue en el universo chablisiano, con una denominación única en Borgoña, la única que proviene de la variedad de uva Sauvignon Blanc. Se extiende sobre 133 hectáreas, con una orientación de noreste a noroeste.

**Terruño:** Los suelos del viñedo son una mezcla de guijarros y calizas duras con un material arcillo-limoso.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

Después de un invierno relativamente suave y muy seco, las viñas empezaron a brotar en la última semana de marzo. Afortunadamente, a finales de marzo, en vísperas de las primeras heladas, la vendimia se retrasó unos días respecto a la media de los últimos 20 años. A pesar de las heladas y el frío, observamos una buena aparición de racimos. La floración tuvo lugar a finales de mayo en excelentes condiciones, con poco corrimiento. Las viñas se pusieron al día y ahora llevaban 10 días de adelanto sobre el calendario previsto. El 31 de agosto comenzó la vendimia con todos los equipos. Las uvas estaban perfectamente sanas, los hollejos eran gruesos, las uvas tenían cuerpo y el rendimiento en zumo era bueno.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Aplicación del principio de la gravedad para evitar cualquier bombeo, que podría alterar la calidad del vino. Prensado neumático de corta duración (1h30 a 2h00) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Desfangado estático muy ligero para conservar suficientes lías finas para que las fermentaciones alcohólicas y malolácticas puedan desarrollarse de manera natural.

### ■ NOTAS DE CATA

Bouquet intenso y fresco con notas de yema de grosella negra y boj. La boca es fresca y redonda, con una hermosa ligereza.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Sauvignon 100%