



# DOMAINE JEAN-LOUIS ET JEAN-CHRISTOPHE BERSAN

Saint-Bris

Mont Embrasé, Blanc, 2019

## VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### SITUATION

Les vignes se trouvent dans la Bourgogne septentrionale, le sol est argilo-calcaire à dominance calcaire -portlandien- et l'exposition est ouest.

### TERROIR

Ce vin est issu des terroirs calcaires avec alluvions.

### A LA VIGNE

La culture est bio depuis 12 ans avec travaux des sols superficiels engrais organique selon besoins, analyses de sols, la production est récoltée entièrement manuellement et triée, table de tri, selon les besoins du millésime avant la mise au pressoir.

**Cépages :** Sauvignon blanc 100% - **Superficie du vignoble :** 2 ha - **Age moyen des vignes :** 40 ans

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### VINIFICATION

Le pressurage de la vendange entière est effectué à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les fermentations sont effectuées intégralement pour 70% en cuve en inox thermorégulée et 30% en demi-muids avec départ spontané via les levures indigènes. La fermentation malolactique s'effectue également via les bactéries naturelles.

### ELEVAGE

L'élevage se fait à 70% en cuve Inox thermorégulée, puis à 30% en fût de chêne français. Demi-muids de 600 L, pendant 10 mois. Les 2 sont ensuite assemblées pendant 3 mois.

**Teneur en alcool :** 13 % vol.

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Le nez séduisant sur les agrumes et la richesse.

La bouche est pleine, gourmande et précise, avec une finale minérale et saline.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans

### SERVICE

Il est conseillé pour une meilleure dégustation de ce vin de le servir entre 11 et 13°C.

### ACCORDS METS-VINS

Ce vin peut accompagner du poisson, de la cuisine asiatique ou orientale ou encore du fromage frais.

DOMAINE JEAN-LOUIS ET JEAN-CHRISTOPHE BERSAN  
20 RUE DU DOCTEUR TARDIEUX, 89530 SAINT BRIS LE VINEUX  
Tel. 0386533373 - jean-louis.bersan@wanadoo.fr  
bersan.fr

  
VINS DE  
BOURGOGNE