



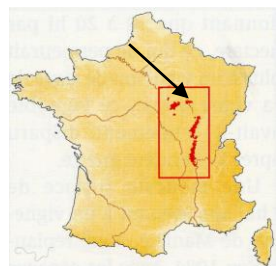
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Saint Bris

Producteur : Jean Marc brocard
<http://brocard.fr/>

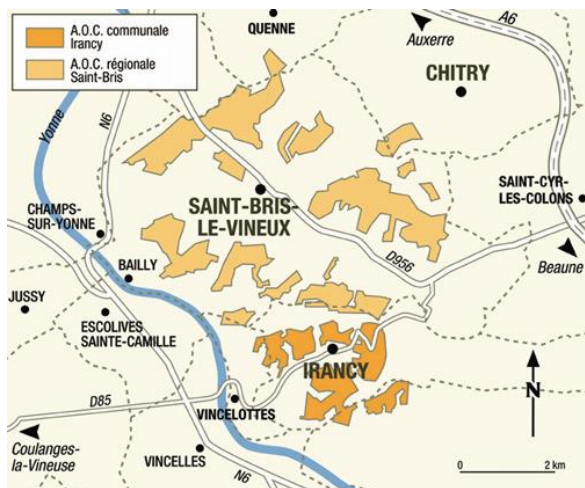


Région
Bourgogne
Sous région
Auxerrois

Situation géographique
Yonne

Millésime

Note :



Principaux cépages

Sauvignon

Nature du sol

Argilo calcaire

Climat

Septentrional

Observations

- A.O.C. récente, elle existe depuis le 10 janvier 2003 et remplace l'ancienne appellation Sauvignon de Saint-Bris. C'est la 100^{ème} appellation des vins de Bourgogne.
- Le village compte plus de 3,5 Ha de cave à 60 mètres sous terre.
- Existe uniquement en blanc et il s'agit de la seule appellation bourguignonne blanche à être élaborée à partir de Sauvignon.
- Superficie du vignoble 103 Ha pour 4 100 HI soit un rendement moyen de 40 HI/Ha.
- Age moyen de la vigne : 30 ans.
- Production de 10 000 bouteilles par an.
- Température de service : entre 10 et 12° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	□
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	■
Petits Gibiers	□ Desserts chocolat	□
Gros Gibiers	□ Desserts fruits	■

Originalité

Il développe une belle gamme aromatique, ce qui fait de lui un vin parfait pour l'apéritif, les huîtres et crustacés. très bien également sur les fromages de chèvre, sa vivacité réveille aussi tous les plats de poisson et particulièrement les assiettes nordiques. Il s'accorde aussi très bien avec les plats relevés d'épices comme le curry et le safran.

Remarque :

Le domaine existe depuis 40 ans (il a commencé en 1974 avec un seul hectare) et compte aujourd'hui 80 Ha qui sont en conversion biologique (66 Ha). Pour reconnaître les vins issus de l'agriculture biologique, une petite coccinelle est imprimée sur l'étiquette.