

## DOMAINE SORIN DE FRANCE

### Saint-Bris Sauvignon 2020

**22,25\$**

\* Prix de détail suggéré

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 10237554                            |
|    | Prix licencié            | 18.82\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|    | Statut                   | Disponible                          |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Bourgogne                           |
|    | Sous-région              | Chablis et Grand Auxerrois          |
|    | Qualité                  | Ne s'applique pas                   |
|    | Cépage(s)                | Sauvignon Blanc 100 %               |
|   | Pourcentage d'alcool     | 12.5%                               |
|  | Couleur                  | Blanc                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Taux de sucre            | 1.2                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Vignerons de Père en Fils depuis 1577, les deux fils travaillent sur le Domaine situé à Saint Bris Le Vineux de 40ha.

Très bien exposés, les vignes sont situés sur différents coteaux argilo-calcaires pierreux et pentus principalement à Saint Bris le Vineux, cote d'Auxerre, Chablis. Les différents travaux de vignes ainsi que les soins des vins sont effectués en famille. Le domaine SORIN-DEFRANCE ne commercialise que sa production.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes sont paillées (recouvrir d'un tapis de végétaux plus ou moins épais, plus ou moins sophistiqué) intégralement pour éviter l'écoulement de terre, l'évaporation d'eau, mauvaises herbes... Vinification en cuves inox avec contrôle des températures. Élevage en cuve inox également. Nez délicat aux accents de pamplemousses roses. S'y retrouvent aussi des odeurs dominantes de calcaire et de bourgeon de cassis. Saveurs d'agrumes avec minéralité.

  
**BOURGOGNES**



**NICOLAS TREILHOU**  
(514) 668-6989  
Directeur des Ventes -  
Montréal

**ALPHONSE LEPAGE**  
(418) 580-6762  
Québec, Saguenay,  
Bas-Saint-Laurent,  
Côtes-Nord

**ALAIN PROVOST**  
(514) 882-8667  
Rive-Sud, Lanaudière,  
Mauricie

**GUY BOURBONNIÈRE**  
(819) 421-1482  
Laval, Laurentides,  
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

**SOPHIE-ANNE GOYETTE**  
(438) 822-7199  
Rive Sud, Estrie