

## Brocard Saint Bris

Frankrike / Burgund / Chablis



Høyoppløselig bilde



Jean-Marc Brocard ble født i 1946 i Chaudenay-le-Château i Côte d'Or. Familien drev med jordbruk, men han fulgte sin fars råd om å bli ingeniør. Det var først da han møtte sin kone, som hadde en vingård i Saint-Bris-le-Vineux, at han startet sin karriere innen vin. I 1973 ble sønnen Julien født, og Jean-Marc plantet sine første vinranker i Préhy. Det er her vinhuset også bygges noen år senere, som blir Domaine Jean-Marc Brocard med beliggenhet i hjertet av Chablis.

Jean-Marc Brocard har helt siden oppstarten vært opptatt av en bærekraftig måte å dyrke på. I dag er 60 hektar sertifisert økologisk og 40 hektar sertifisert som biodynamisk. Julien Brocard kom inn i familiebedriften for å jobbe sammen med sin far i 1995, han er en ivrig forkjemper for økologisk dyrking.

Området AOC Saint-Bris ligger rundt byen Saint-Bris-le-Vineux noen kilometer sydvest for Chablis. Saint-Bris skiller seg fra øvrige områder i Burgund ved at det er Sauvignon Blanc og Sauvignon Gris -druene som er lovlig. Tidligere var området klassifisert som Sauvignon de Saint-Bris, men heter nå bare Saint-Bris.

Jordsmonnet er leire og kalkstein, området er kjent for store kalksteinsbrudd, i dag benyttes de som kjellere til lagring av vin.

<b>Type</b>	Hvitvin
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Saint-Bris
<b>Produsent</b>	Domaine Jean-Marc Brocard
<b>Årgang</b>	2022
<b>Druetyper</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Vinifikasjon</b>	Druene presses forsiktig i pneumatiske presser, mosten klares og gjæres deretter i temperaturkontrollerte ståltanker. Temperaturen under gjæring holdes på mellom 18 - 22°C. Lagres 8 mnd. på tank og 2 mnd. på flaske før salg.
<b>Lagring</b>	Kun lagring på ståltank
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %    Sukker: 3 g/l    Syre: 7,3 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Lys grønn gul farge. En vin med god syre og fin fruktighet, hint av eple, stikkelsbær. Lang frisk ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Passer til</b>	Nydelig til fisk, skalldyr og som aperitiff. Passer også til hvit gjeitost og grønnsaker som asparges.
<b>Webseite</b>	<a href="http://brocard.fr/">http://brocard.fr/</a>

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	2001501	5486477	kr. 199,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
12	Kategori 6	154386 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·