# Sisi – Sauvignon Blanc – Druzovič Winery – Štajerska Slovenija (Basse-Styrie, Slovénie)

La Slovénie et son terroir privilégié au coeur de l’Europe, nichée entre les Alpes et la Méditerranée est sans aucun doute un pays viticole historique encore bien trop méconnu des amateurs de vins et qui mérite réellement a être découvert ! Ici les vignobles sont situés dans la région viticole de Podravje. Les Slovènes l’appellent la Stajerska Slovénie ou La Styrie.

**Druzovič Winery**

L’histoire entre la viticulture et la famille Druzovič remonte déjà a plus de 100 ans, ici l’art de cultiver la vigne, de vinifier est une passion qui se transmet de génération en génération et leur premier millésime produit date de 1884. Année après année, au fil des générations, cette famille de vigneron est en perpétuelle quête d’amélioration et de progression. Un nouveau chai a été construit en 2003 qui peut accueillir pus de 150 000 litres de vins commercialisés fièrement sous le nom de SiSi. Le domaine compte plus de 60 000 pieds de vignes répartis sur 13 hectares et 5 sites (Mestni vrh Ptuj, Cerkvenjak, Stari vrh, Bolkanovo, Štajerc, Pri križu) et produit annuellement de 100 à 120 litres.

**Cépage** : 100% Sauvignon blanc

**Viticulture** : Age minimum des vignes de 7 ans, avec une densité de plantation de 5000 pieds / hectare

**Vinification** : Vendanges manuelles et tri sélectif des grappes. Macération à froid durant 24 heures. Fermentation en cuve inox et élevage sur les lies durant 4 mois, avec 5% de la production élevée en barriques de chêne pour 6 mois

**Dégustation** : Un vin blanc sec, au nez aguicheur et très parfumé, doté d’une belle texture via l’élevage sur lies, exaltant ces notes de citron, pomme, pamplemousse, cassis et poivron

**Accords** : Apéritifs, asperges, salades, viandes blanches, crustacés, poissons et fromages frais