

## Saint Bris

### Cépage

Sauvignon blanc et sauvignon gris

### Terroir

Kimméridgien, sur terroir argilo-calcaire. Exposition Nord-Nord-Est.

### Age des vignes

25 ans

### Mode culturale

Culture raisonnée. Densité de plantation : 8000 pied/Ha - Taille guyot simple.

### Vinification

Nous vendangeons les raisins en légère sur-maturité pour obtenir des vins d'une grande complexité aromatique. Ils sont vendangés à la machine puis pressés à basse pression, les moûts sont vinifiés dans des cuves inox thermorégulées pour contrôler la température afin de faire ressortir au mieux la typicité du cépage.

### Dégustation

Couleur or avec des reflets or vert. Nez floral teinté d'arômes exotiques. A découvrir à l'apéritif. Accompagne un plateau de fruit de mer et un fromage de chèvre. Servir entre 10-12°C. 2-3 ans de garde.

