

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.

