

SAINT-BRIS SAUVIGNON 2014



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
Sauvignon.

👑 SOL
Marnes calcaires du Portlandien et du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION
Cuve Inox, fermentation entre 16 et 20°C.

👑 ELEVAGE
Sur lies fines pendant 6 à 8 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans.

👑 RENDEMENT
58 hl /ha.

👑 VIEILLISSEMENT
1 à 3 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
7 à 10°C.

SITUATION

La situation du vignoble de Saint-Bris permet au sauvignon d'exprimer tout son éventail aromatique et la minéralité du terroir. Il est souvent planté dans des secteurs frais, cela afin de provoquer une maturité lente et de permettre la meilleure expression de son fort caractère.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le robe du Saint-Bris 2014 est or pâle aux reflets verts. Son nez révèle avec intensité des notes de fruits exotiques et d'herbe fraîche. La bouche est beaucoup plus minérale, avec de l'ampleur et de la fraîcheur.

A déguster de préférence jeune en apéritif ou avec du fromage de chèvre.

