

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

SAINT-BRIS SAUVIGNON 2017



👑 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 Saint-Bris 2017 présente une robe dorée aux reflets verts clairs. Son nez puissant est caractérisé par des arômes de fruits exotiques, d'herbe fraîchement coupée et d'agrumes tel le pamplemousse. Ce vin présente une bonne structure avec une persistance aromatique fruitée et végétale.

A déguster de préférence jeune en apéritif ou avec des desserts à base de fruits.