

SAINT-BRIS SAUVIGNON 2024



👑 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 Sauvignon Blanc Saint-Bris 2024 présente une robe jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide, annonçant fraîcheur et vivacité.

Le nez est expressif et aromatique, marqué par des notes typiques de Sauvignon : bourgeon de cassis, buis, agrumes frais, citron vert et pamplemousse. À l'aération, des nuances de fleurs blanches et de fruits exotiques apportent une belle complexité et une grande fraîcheur.

En bouche, l'attaque est vive et tonique. La texture est légère et élégante, soutenue par une belle acidité qui apporte dynamisme et équilibre. Les saveurs d'agrumes, de fruits frais et de notes végétales délicates s'expriment sur une finale nette, fraîche et légèrement minérale, offrant une agréable persistance.

Ce Saint-Bris 2024 séduit par son caractère aromatique, sa fraîcheur et son élégance. Il accompagnera parfaitement les fruits de mer, les huîtres, les poissons grillés, les salades composées, les chèvres frais, ainsi que les plats à base de cuisine asiatique ou méditerranéenne.

NOTES DE PRESSE

Saint-Bris 2024 - Challenges - Les meilleurs vins d'été 2026

Saint-Bris 2024 - Le Parisien

Saint-Bris Sauvignon 2022 ** - Guide Hachette des Vins 2025 - 2 étoiles

Saint-Bris 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille d'Or