

SAINT-BRIS 2013

« Sauvignon blanc »

Notre Saint-Brís, issu des plateaux calcaires du Portlandien, se déguste sur ses notes florales, fruitées et minérales si particulières qui en font l'Exception des Bourgognes.



CÉPAGES

SAUVIGNON BLANC 100%

RENDEMENT:

35 HL / HA

ÉLEVAGE: (14 MOIS)

100% CUVE INOXE

DÉGUSTATION:

PREMIER NEZ FRUITÉ (AGRUMES ENTRE LE PAMPLEMOUSSE, LE CITRON ET UNE TOUCHE PÊCHE DE VIGNE). BOUCHE POINTUE, GOURMANDE ACCOMPAGNÉE DE LA FRAÎCHEUR DES ARÔMES PRIMAIRES, LE TOUT TERMINANT SUR UN CÔTÉ PRÉCIS ET SALIVANT.

GARDE:

2 À 3 ANS.

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT:

APÉRITIF, FRUIT DE MER, FROMAGE FRAIS, SALADE FRAÎCHE.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

10 À 12°C