



Saint-Bris Exogyra Virgula

À la dégustation

On découvre une robe dorée à reflets vert étincelants. Au nez, une intense expression aromatique de fruits mûrs, agrumes, pamplemousse rose, mangue, aubépine, sur une finale légèrement iodée. En bouche, on retrouve ces notes très fruitées sur un fond de minéralité qui lui donne de la pureté et de la finesse, une fin de bouche légèrement épicées blancs et cannelle.

Ce vin est agréable en début de repas sur les fruits de mer et les crustacés, poissons, feuilleté de riz de veau, soufflé au fromage, fromage de chèvre, comté, emmenthal, munster et le roquefort. Il doit être apprécié à 12/13° dès son plus jeune âge et peut être conservé au moins cinq ans

Appellation

Saint Bris

Cépage

Sauvignon 100% ou Sauvignon
jaune
ou Sauvignon fumé

Lieux dits

Cornevin, Côte de la Canne
La Ronce

Surface

4 ha 38 a

Age

1/2 environ 10/15 ans
1/2 environ 15/40 ans



Sol

Jurassique supérieur, étage kimméridgien moyen et supérieur, alternance de 80 mètres de calcaire et marnes lumachelliques .

Vinification

Vendanges fin septembre début octobre très mûres avec quelques grains de pourriture noble. Egrappage à 100% pressurage pneumatique très lent, fermentation alcoolique très longue à une température voisine de 25° dans sa première partie pour ne garder que les aspects du terroir. Suivie de la fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en cuve.

