

SAINT-BRIS CLOTILDE DAVENNE

Cépage Sauvignon, c'est une exception en Bourgogne : il n'y a que sur le village de Saint-Bris-le-Vineux que l'on en trouve.

Localisation

Vallée de l'Yonne, sur les flanc de collines entourant le village de Saint-Bris-le-Vineux.

Sol

Argilo-calcaire du Kimméridgien, époque du Jurassique supérieur.

Cépage

100% Sauvignon

Vinification et élevage

Après récolte à maturité optimale, égrappage, tri, macération pelliculaire de quelques heures et pressurage pneumatique, la vinification est réalisée en cuve inox.

Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures, l'élevage est effectué durant 8 à 12 mois avant collage, filtration et mise en bouteille.

Dégustation

Robe vert-dorée, limpide, brillante. Nez intense, frais et minéral accompagné d'arômes d'agrumes (pamplemousse, mandarine), de fruits exotiques (litchi). Bouche salivante, d'un équilibre tout en finesse entre l'exubérance parfumée des arômes de fruits à noyau, d'agrumes (citron), de fruits verts (poire, pomme) et la minéralité typique du terroir.

Un vin harmonieux, friand, à la finale longue rafraîchissante.

Accompagnement

Vin frais et vif à l'apéritif, à servir en accompagnement de fruits de mer, poissons vapeur, sushis, assiettes nordiques, plats relevés, fromage de chèvre.

