

Saint Bris, ou l'exception Bourguignonne, apporte en effet un peu d'originalité face aux traditionnels Chardonnay et Pinot Noir en proposant un vin issu du Sauvignon, retrouvé habituellement à quelques kilomètres dans le Sancerrois.

Vignes

Commune : Saint-Bris-le-Vineux

Appellation d'origine contrôlée : Saint-Bris

Culture : certifiée HVE

Terroir : sol argilo-calcaire kimmeridgien en envers et plateaux

Superficie du vignoble : 8 ha

Cépages autorisés : sauvignon blanc et sauvignon gris

Cépage de la cuvée : 100% Sauvignon Blanc

Âge moyen des vignes : 23 ans

Vinification & Elevage

Récolte : mécanique

Potentiel de production du millésime : 79 000 bts

Rendement moyen : 74 hl/ha

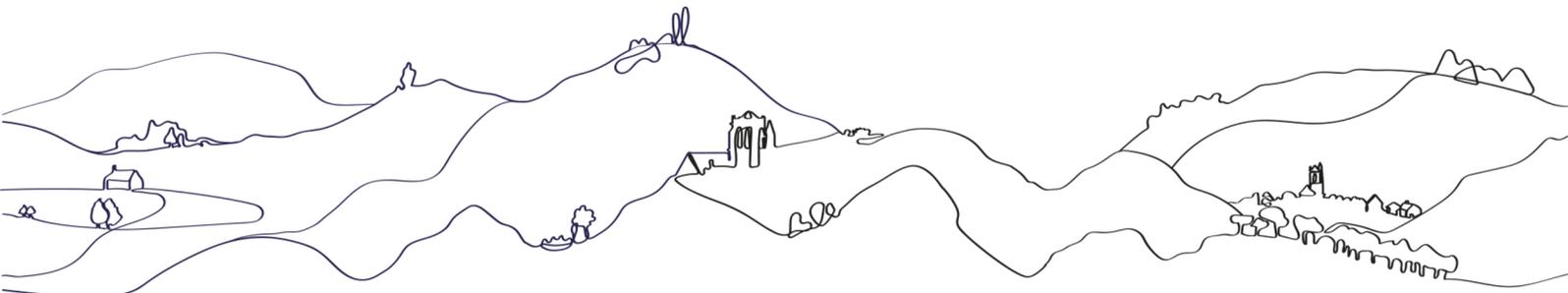
Vinification : pressurage pneumatique doux, débourbage à froid, levures indigènes, fermentation thermorégulée.

Élevage : cuve inox

Dégustation

Le nez est explosif et très expressif sur des notes de bourgeons de cassis, de genêt et de buis. Dans sa jeunesse, un côté plus exotique peut apparaître avec des notes de litchis. Le terroir et la minéralité restent naturellement présents.

En bouche, nous restons sur la logique de l'expressivité. La vivacité et la fraîcheur sont bien là mais laissent toujours entrevoir l'identité gourmande du vin et ses notes de citron, de pêche et de fruits à chair blanche.



Parcelles

Appat du Loup, Forterre, Cornevin, Corbier, La Croix Rougeot, Les Boisseaux, Veaupiarry

Accord

Mets & Vins

Devant tant de fraîcheur, vous pouvez facilement envisager un plateau de fruits de mer.

Cependant, il accompagne également très bien les fromages de chèvres, un pâté de pomme de terre Berrichon ou, pourquoi pas, une cuisine plus exotique avec un curry.

Note du millésime

Le millésime 2023 en Bourgogne du Nord a été un millésime solaire et généreux, marqué par un hiver doux suivi d'un printemps frais, retardant le cycle de la vigne. L'été instable, ponctué d'épisodes de grêle en juillet, a nécessité un tri rigoureux des raisins. Heureusement, une maturation sous un temps chaud et sec en fin de saison a permis d'obtenir des raisins de qualité avec une belle concentration aromatique.

En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, soutenue par une belle acidité qui apporte du dynamisme. La minéralité saline, signature du terroir de Saint-Bris, s'exprime en finale longue et élégante, laissant une impression de pureté et de fraîcheur.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81

