

Saint-Bris

Appellation d'Origine Protégée

Créée le 10 janvier 2003

Env. 178 ha en production

Rendement limité à 63 hl/ha.

Situation : au cœur du vignoble de l'Auxerrois sur les bords de l'Yonne

Communes de Saint-Bris-le-Vineux, Chitry, Irancy, Quenne, Vincelottes

Géologie : Sols datant du jurassique du portlandien au kimméridgien

Cépage : Sauvignon

Elevage : cuves inox, sur lie fine entre 6 à 12 mois

12,5 % vol.

Notre production : 0,53 ha

Climats : « L'Etang des Pleins de Quenne », commune de Quenne



Récompenses :



Médaille d'or – Saint-Bris – Millésime 2023 : Note 88/100

« Robe or clair. Nez bien mûr aux accents fruités teintés de tonalités minérales et fumées. En bouche une agréable attaque où le fruit prend toute sa place. La finale est mûre, persistante et toujours enrichie de cette saveur de pierre à fusil. »

Le Saint-Bris décline des notes d'agrumes, fruité, ample, floral avec une finale épicée.

A boire dans sa jeunesse ou après quelques années

A déguster entre 12 et 13°C

A déguster avec des charcuteries, un gratin de fruits de mer, huîtres, moules, tapas, un dessert aux fruits rouges, crèmes et entremets.