

Saint-Bris

Appellation d'Origine Protégée

In 2003 eingeführt

Produktionsfläche : 178 ha

Weinlese : 63 hl/ha

Lage : Mitten im Auxerrois-Weingebiet. An den Hängen rechts vom Fluß « Yonne » in den Dörfern Sain-Bris-le-Vieux, Chitry, Irancy, Quenne, Vincelottes.

Geologie : Portlander oder Kimmeridgium Boden

Rebsorte : Sauvignon

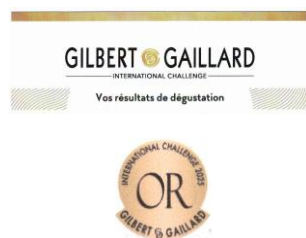
Weinreife : Edelstahltank, auf Weintrub zwischen 6 bis 12 Monate
12,5 % vol.

Unsere Produktionsfläche : 0,53 ha

Climat : « L'Etang des Pleins de Quenne », Quenne



Medallien :



Gold Medallie – Saint-Bris – Jahrgang 2023 : Note 88/100

« Hellgoldene Farbe, Nase mit reifen Früchten, minerlisch. Im Mund ist er sofort sehr fruchtig. Lange Finale mit Feuerstein Nachgeschmack. »

Der Saint-Bris hat Zitrus und blumige Noten. Sehr fruchtig mit einem scharfen Finish.

Jung trinken

Servierungstemperatur : zwischen 12 und 13°C

Mit Meeresfrüchten, Austern, Muscheln, Tapas genießen.