



## Saint-Bris

“Vin De Table” puis “Vin De Qualité Supérieur” il obtient l’Appellation d’Origine Controlée en 2001.

**Cépage** : 100% Sauvignon

**Terroir** : Plateaux argilo-calcaire Portlandien

**Vinification** : Egrappage, triage, courte macération (24 heures) et pressurage.

Fermentation de 10 à 15 jours en cuves inox thermorégulées à 16-17°C.

**Elevage** : Cuves Inox

**Dégustation** : Robe paille à reflets grisés. Arômes de fruits exotiques présents dans sa jeunesse qui s'affinent vers des notes de bourgeons de cassis puis minérales (pierre à feu) au cours de son évolution.

**Garde** : De 1 à 4 ans

**Accompagnement** : Les fruits de mer et crustacés, les plats de poisson et assiettes nordiques ainsi que les fromages de chèvre secs.

**Température de service** : Entre 12 et 15°C



Domaine des Remparts  
6 route de champs  
89530 St Bris le Vineux

[www.domaine-des-remparts.com](http://www.domaine-des-remparts.com)