Sauvignon, Saint-Bris, Jean-Marc Brocard



Par son cépage sauvignon, le saint-bris est l'exception en Bourgogne.

Origine: Pareil au sol de Chablis, le Kimméridgien date de 155 millions d'années et se définit en alternance de couches de calcaire très compactes, très dures, et de marnes argileuses plus tendres renfermant des organismes marins fossilisés.

Encépagement: sauvignon blanc

Vinification: Fermentation avec des levures indigènes à 100% en cuve inox pendant 6-8 mois où il termine également sa fermentation malo-lactique.

Dégustation: Il allie fraîcheur et vivacité, marqué par des notes de pamplemousse rose, de bonbon au cassis, un vin plein d'énergie et de gourmandise.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne volontiers tous les plats de poissons, ou les entrées à base de fromage de chèvre.

- Anguilles au vert
- Saumon en carpaccio/tartare
- ...