Sauvignon, Saint-Bris, Jean-Marc Brocard

Een saint-bris die gemaakt wordt van de sauvignon druif, vormt de uitzondering in Bourgogne.

Oorsprong: Net als de bodem van Chablis dateert het Kimmeridgian uit 155 miljoen jaar geleden en wordt het gekenmerkt door afwisselende lagen zeer compacte, zeer harde kalksteen en zachtere kleiachtige mergel die gefossiliseerde zeeorganismen bevatten.

Druiven: sauvignon blanc

Vinificatie: Gisting met 100% inheemse gisten in roestvrijstalen vaten gedurende 6-8 maanden, waar het ook de malolactische gisting voltooit.

Degustatie: Hij combineert frisheid en levendigheid en wordt gekenmerkt door hints van roze pompelmoes en zwarte bessen, vol energie en finesse.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Past zeer goed bij alle visgerechten of voorgerechten gemaakt van geitenkaas.

- Paling in 't groen
- Carpaccio / tartaar van zalm
- ...