

VINS DE BOURGOGNE

Ferrari
DOMAINE SAINT GERMAIN



FICHE TECHNIQUE

SAINT BRIS

Le **SAINT BRIS** est l'appellation particulière de Bourgogne.
Elle est issue du cépage Sauvignon et c'est la seule qui a cette singularité.

Associé aux terroirs argilo-calcaire, allant du portlandien au kimméridgien, de l'appellation Saint Bris, le cépage Sauvignon apporte toute sa puissance aromatique allant des notes agrumes et de litchi aux parfums des fleurs blanche et du bourgeon de cassis.

Exploitée depuis le millésime 2015 au domaine le lieu dit « La Canne » nous aura offert que de beaux millésimes hormis 2016 qui fut une année dite « blanche » : sans production.

Pour ce millésime 2018 les arômes de floraux et d'agrumes donnent le ton à une bouche à la fois fraîche, ciselée en entrée et munie d'une persistante onctuosité en finale.

A déguster autour des 10°C sous la tonnelle pour accompagner charcuteries, andouillettes (de Chablis), fruits de mer, des fromages chèvre frais ou affinés

A consommer dans les 3 ans.