

SAINT-BRIS

Sauvignon



DESCRIPTION

L'exception bourguignonne par son cépage sauvignon, le Saint-Bris allie fraîcheur et vivacité. Sa grande qualité est désormais reconnue par l'obtention de l'appellation village en 2003.



VINIFICATION ET ELEVAGE

Fermentation Malo-Lactique
100% Cuve inox pendant 6-8 mois
Levures Indigènes



NOTES DE DEGUSTATION

Gourmand, aromatique, finale fraîche et mentholée laissant une persistance sur des notes de bonbon à la rose.

