

D O M A I N E

GRIVOT & GOISOT

Saint Bris

Appellation

Appellation d'Origine Contrôlée.

Cépage

100 % Sauvignon.

Vinification

Fermentation en cuves inox thermo régulées élevage pendant 9 mois mise en bouteille par le domaine.

Conduite de la vigne

Taille en guyot simple, avec une densité de 7500 pieds hectares avec des vignes enherbées, vendange en vert 30 jours avant vendange.

Le vignoble

5 Hectares : avec des vignes de 10 à 30 ans en moyennes.

Dégustation

Robe jaune pâle, brillante. Nez ciselé, très expressif, associant notes florales et chair de pamplemousse. On retrouve ces notes d'agrumes dans une bouche droite, fraîche, persistante. Belle expression du sauvignon.

Gastronomie

Ce Saint Bris pourra être servi sur sa fraîcheur à l'heure de l'apéritif, sur des fruits de mer ou crustacés, cuisine exotique, poissons et cuisine à base de fromage de chèvre.

Garde

1 à 4 ans.

Température de service

8 à 12°C.



Follow us !



www.grivot-goisot.com

