Maison A.Goichot

SAINT-BRIS

Cépage : 100% Sauvignon
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Au coeur du vignoble de l'Auxerrois et sur les bords de l'Yonne, Saint-Bris-le-Vineux, un vieux village de pierres, repose sur d'extraordinaires caves médiévales, les plus étonnantes de Bourgogne.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la pour la mise en bouteille.

Dégustation

L'oeil est souvent paille pâle, or léger. Notre Saint-Bris décline des notes d'agrumes (pamplemousse, mandarine), de pêche et de feuilles de cassis froissées. S'accompagnant de nuances exotiques (litchi), cette complexité débouche sur un fruité ample, floral et tendre teinté d'une finale épicée et iodée. Avec l'âge il se dirigera vers des arômes de confitures et de fruits confits.

Accord Mets et Vin

Parfait pour les huîtres et crustacés. En apéritif, sa minéralité excite les papilles. Absolument grandiose sur les fromages de chèvre, la vivacité de l'appellation Saint-Bris réveille aussi tous les plats de poisson et particulièrement les assiettes nordiques. Ce Saint-Bris s'accorde aussi très bien avec les plats relevés d'épices comme le curry et le safran.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com