



SAINT BRIS 2025



Nous avons développé une activité de négoce au début des années 2000 de manière à compléter la gamme des vins du domaine. Partant du principe que pour faire du bon vin, il faut du bon raisin, nous nous fournissons en raisin ou en moûts chez des vignerons travaillant leurs vignes dans le même esprit et avec la même exigence que nous.

Cépage

Sauvignon blanc

Région

Bourgogne

Sols

Argilo-calcaire

Rendements

45hl/ha

Degrés d'alcool

12,5 %

Potentiel de garde

3 à 5 ans

VINIFICATION

Pressurage doux et lent pour extraire les meilleurs jus. Fermentation alcoolique en levures indigènes pour respecter l'expression des terroirs. Fermentation malolactique 100%.

Ce vin est élevé sur lies pendant 8 à 12 mois. Les lies peuvent être ponctuellement remises en suspension pendant les premiers mois si besoin. La vinification se fait entièrement en cuve inox de manière à préserver la fraîcheur et la typicité.

LE MILLÉSIME 2025

En 2025, la vigne a poussé par à-coups avec quelques phases de croissance très rapide. L'été a également été marqué par des épisodes caniculaires entraînant un stress hydrique important. La pluie est revenue à la mi-août ce qui a permis de rétablir un excellent équilibre dans le raisin.

Malgré tout, les baies sont restées petites, avec des peaux épaisses et de gros pépins et donc de faibles rendements en jus. La récolte 2025 reste au final bien plus modeste qu'espéré en volume. La qualité, quant à elle, est au rendez-vous avec des vins sont charnus mais très équilibrés avec une belle fraîcheur.

NOTE DE DÉGUSTATION

Des arômes d'agrumes et de citron, parfois une note d'herbe fraîche ; la bouche est équilibrée et structurée.

Il est préférable de le déguster dans sa jeunesse afin de préserver toute sa fraîcheur.

Servir vers 11°C avec par une quiche lorraine ou au saumon.