
Domaine de Mauperthuis

Saint Bris Amphore



Cépage

Sauvignon blanc



Terroir

Argilo-calcaire, appartenant au kimméridgien.

Elevage

Vendanges à la main suivies d'un égrappage et d'un encuvage manuel dans une amphore d'argile rouge de toscane.
Fermentation alcoolique et malo lactique en levure indigène. Douze mois de macération pelliculaire sans soufre.
Décuvage manuel et pressurage dans un pressoir vertical. Mis en bouteille sans collage ni filtration.

Dégustation

D'une robe dorée aux reflets orangés, ce Saint Bris développe des notes de mandarines et de zeste d'oranges associées à des touches épicées de réglisse et de safran ainsi que des parfums subtils de muguet et de rose.
Le palais est fin avec des saveurs mêlant coriandre et agrumes.
Large avec une finale sèche, sa structure légèrement tannique lui apporte la puissance et l'équilibre.

Accord Mets-Vin

Ce vin pourra accompagner vos viande blanches, vos poissons, votre fromage de chèvre et vos desserts de type tarte aux pommes
Dégustation à 14°C.

Garde

Ce vin pourra se conserver une dizaine d'année.