

Château du Val de Mercy

Saint-Bris Sauvignon

Der Saint-Bris wird aus der Rebsorte Sauvignon Blanc gekeltert, die ihm einen fruchtigen Duft verleiht, der hauptsächlich durch Noten von Zitrusfrüchten gekennzeichnet ist. Der Saint-Bris ist durch seine Leichtigkeit am Gaumen sehr erfrischend.

Lage: aus Hanglagen gegen Süd – Osten ausgerichtet

Rebsorte und Bestockung: Sauvignon Blanc, 6.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 5 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

Lehm- und kalkhaltige Mergelböden des Kimmeridge, der zahlreiche kleine fossile Austern in sich birgt (*Ostrea virgula*).

Ausbau:

Alkoholische Vergärung bei niedriger Temperatur in temperaturkontrollierten Stahltanks wodurch die Fruchtaromen erzielt werden. Anschließend langsame malolaktische Vergärung, die dem Wein Finesse verleiht.

Verkostung und Lagerung:

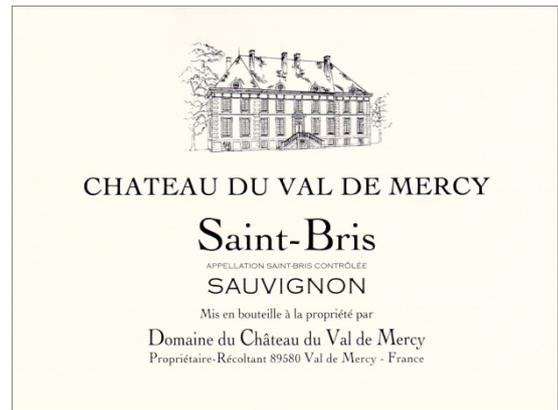
Klare, leichte goldgelbe Farbe; der Duft schmeichelt mit den Aromen von Zitrusfrüchten (Pampelmuse, Mandarine). Am Gaumen klingt dieser Wein frisch mit einer üppigen Frucht an. Um die ganze Frische der Zitrusfrüchtenoten zu genießen, sollte der Saint-Bris innerhalb von drei Jahren getrunken werden.

Speisenempfehlung:

Dieser lebendige und ungestüme Wein passt perfekt zu Austern und Krustentieren. Als Aperitif regt er mit seiner Mineralität die Geschmackspapillen an. Seine Lebhaftigkeit ergänzt auch alle Fischgerichte und besonders nordische Speisen. Großartig zu Ziegenkäse. Genauso gut begleitet er aber auch Gerichte, die beispielsweise mit Curry und Safran gewürzt sind.

Trinktemperatur: 10 – 11°C.

Säure:	3,5g
Alkohol:	12,7%
Restzucker:	1,4g



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Citry le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com