



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



SAINT BRIS AOP « Sauvignon », Domaine Verret

Appellation : SAINT BRIS

Cépage : 100% Sauvignon

Région : La Bourgogne

Vinification : Débourage des jus entre 12 et 24 heures, fermentation alcoolique (cuves thermorégulées 18°C), fermentation malo lactique (optionnelle selon les millésimes), élevage entre 5 et 18 mois en cuves selon les besoins du vin, soutirage à l'air, collage à la colle de poisson, puis bentonite, précipitation tartrique, filtration, mise en bouteille.

Garde : A déguster dans sa jeunesse ou après 2 à 5 ans.

Dégustation : Blanc pâle, et limpide, or léger. Notes d'agrumes (pamplemousse, mandarine), de pêche et de feuilles de cassis froissées. Un fruité ample s'accompagnant de nuances exotiques (litchi), floral et teinté d'une finale épicée et iodée.

Accords : Devant tant de fraîcheur, vous pouvez facilement envisager un plateau de fruits de mer, accompagner les fromages de chèvres, un pâté de pomme de terre Berrichon ou, pourquoi pas, une cuisine plus exotique avec un curry.

Producteur : Le Domaine Verret est situé à St Bris, à dix minutes de Chablis. Producteur de Père en Fils depuis 250 ans, les Verret ont commencé à vendre en bouteille en 1958, révolution pour la région qui vendait la majorité du vin en vrac aux négociants parisiens. Ils travaillent en famille pour un même objectif de produire des vins conviviaux avec le meilleur rapport qualité-prix possible. Domaine de 58 ha, avec 12 appellations bourguignonnes, il est reconnu plus particulièrement pour ces Chablis, St Bris, Côtes d'Auxerre et Irancy. La rencontre de Bruno est souvent le début d'une longue relation d'amitié, tant l'homme est direct et attachant.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com