Saint Bris



Sauvignon blanc från Chablis! Eller om man nu ska vara petnoga så är det ett vin från den lilla appellationen Saint Bris vilken ligger helt inbäddad med Chablis runt omkring sig. Gott är det i alla fall!

ART.NR	70241
TYP	Vitt vin
PRODUCENT	Clotilde Davenne
LAND	Frankrike
URSPRUNG	Saint Bris
DRUVA	Sauvignon Blanc (100%)
ÅRGÅNG	2022
PASSAR TILL	Aperitif, Ost, Skaldjur
STORLEK	750 ml
ALKOHOLHALT	12,5%
ANTAL PER KOLLI	12 flaskor

199 SEK

Karaktär

Mycket klassisk, elegant och frisk Sauvignon Blanc med med inslag av svartvinbärsblad, gröna äpplen, nässlor och citrus.

Vinifikation

Druvorna skördas med maskin från vingårdar i appellationen Saint Bris där jordmånen, liksom i Chablis består av Kimmeridgian och Portlandien jordmån. Druvorna pressas och musten jäser på temperaturkontrollerade ståltankar och efter genomförd jäsning vilar vinet på jästfällningen i 3 månader. Chablis = Chardonnay. Nästan. För där finns också den lilla appellationen St Bris, där Sauvignon blanc regerar. Förr hette det ”Sauvignon de Saint Bris”, men när området blev AOC (numer AOP) 2003 kortades namnet till bara ”Saint Bris” – ett namn som kommer från martyren den helige Prix (Saint Prix) som påstods ha varit god eller i vart fall gudsfruktig nog att bli helgon redan på 400-talet. "Sauvignon Blanc från duktiga Chablisproducenten Clotilde Davenne. Packat med mineral, citrus, kalk och hög syra. En frisk fläkt som vill ha ostron. Det vill jag med." DinVinGuide.se 2 april 2015 DNs Bengt-Göran Kronstam väljer sina favoriter bland krispiga vita viner som väcker aptiten och ger FYND till Saint Bris från Clotilde Davenne. Dagens Nyheter 5 maj 2012 5 solar av Jens Dolk i TV4 Nyhetsmorgon!!! Klicka här och se klippet på TV4play,se 18 februari 2011 FYND i DI Weekend "2009 Saint Bris Sauvignon är ett milt, finstämt och lite örtigt vin med komplexa toner och bra komposition." DI Weekend 28 januari 2011