

SAINT-BRIS « LA RONCE » 2019

Domaine Goisot



Situation : Côtes d'Auxerre, Saint-Bris, Irancy... Situées à quelques kilomètres de Chablis, ces trois appellations seraient certainement parmi les plus anonymes de France, si la famille Goisot ne les avait pas hissées au plus haut niveau. Ici, l'exigence est le maître-mot ! Agriculture biologique, biodynamie, refus de tout

engrais, ébourgeonnages, effeuillage, ... aboutissent à une gamme large, accessible, qui possède un potentiel remarquable. Un domaine d'exception, qui propose certainement quelques-uns des meilleurs rapports qualité/prix/plaisir français !

Encépagement : Sauvignon blanc et Gris (ce qui en fait l'exception des Bourgognes car c'est la seule appellation village de Bourgogne en cépage sauvignon)

Terroir : Calcaires et marnes.

Température de Service : 11 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2022 à 2024

Observations : Vin blanc de robe jaune, ce Saint-Bris dégage un bouquet expressif aux notes de fruits blanc comme la pêche ou bien les agrumes ainsi qu'un côté floral et minéral. On peut également distinguer une touche légèrement fumée et boisée dû à son élevage en fût. Vous découvrirez en bouche une attaque souple avec des sensations gourmandes : mûre, pleine et expressive. Et une finale légèrement saline et expressive. C'est un vin frais et équilibré, tant en puissance quand arômes.

Quelques accords gourmands : noix de Saint-Jacques au curry, cuisine asiatique "aigre-doux", brochette de gambas grillées, fromage époisses, darne de saumon à la meunière.

