

---

# Domaine de Mauperthuis

---

## Saint Bris



### Cépage

Sauvignon blanc



### Terroir

Argilo-calcaire, appartenant au kimméridgien.

### Elevage

Pressurage pneumatique léger et long. Fermentations alcoolique et malo-lactique en flore indigène.  
Élevage 12 mois en cuve inox

### Dégustation

D'une robe clair, limpide et cristalline, souvent ornée de reflets verts. Ce Saint-Bris adopte pour des arômes de pierre à fusil, de fruit exotiques (papaye, ananas) ainsi que des tonalités de fleurs blanches (aubépine, accacia).

Au palais, un vin aromatique, fin sans être léger, ample sans être pesant, onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et assez profond, peu charpenté mais persistant.

### 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 3 à 5 ans