

# Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Longeays" blanc sec 2014



Prix du produit :

**210,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS  
(Soufrandière)

Millésime: 2014

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Longeays

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

Exposé sud-est, ce climat de grande classe dispose d'un sol qui lui confère une maturité avancée par rapport au climat "Les Quarts". C'est pourquoi il est aussi plus ouvert dans sa jeunesse (très fruité!) et peut se déguster plus jeune.

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE  
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

## **Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Longeays" 2014 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : "Il s'ouvre déjà dans un style cr  meux, plantureux, et offre de bons amers finaux"

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : Sous un léger réduit, il s'ouvre sur beaucoup de finesse, de précision et d'élégance. Très vertical, sa finale est florale et minérale. **15,5/20**

**Apogée** : de 2017 ´ 2020

### **Fiche Technique rédigée par le domaine:**

**Présentation du climat** : "Les Longeays" est un des trois climats les plus typés de l'appellation. De même que pour nos vignes situées dans le climat "Les Quarts", notre parcelle "Les Longeays" est exposée sud-est en milieu de coteau, mais les sols argileux très riches en oxyde de fer et en manganèse sont plus profonds. Cette caractéristique explique l'avancement de maturité quasi systématique chaque année. "Les Longeays" est ainsi souvent, jeune, plus ouvert que "Les Quarts".

**Terroir** : 0,55 hectares de chardonnay âgés de 28 ans en moyenne, situés sur un terroir argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien. Exposition est-sud-est.

**Vinification & Elevage** : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et ´levé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois.