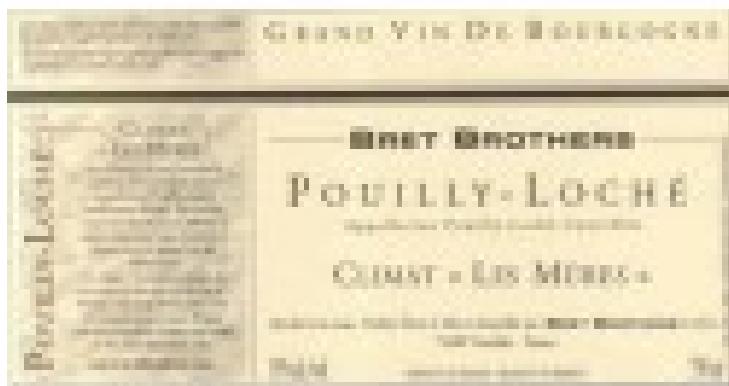


Bret Brothers Pouilly-Loché "Les Mûres" blanc sec 2015



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2015

Appellation: Pouilly-Loché

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Mûres

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Le meilleur terroir de Pouilly-Loché : riche, minéral, long... à grand terroir, grande garde !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Pouilly-Loché "Les Mûres" 2015

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15/20. Attaque franche et citronnée, finale tendue et minérale, cest un travail fin. Fourchette d'apogée : 2018-2021.

Commentaire du domaine : 3 ème année Reconversion Bio. Production limitée (1160 btes). Le climat « LES MURES » est sans conteste le meilleur terroir de Pouilly-Loché. Les sols argilo-calcaires y sont rouges, chargés d'oxydes de fer. Répétons-le : c'est un Très grand terroir ! Les « Anciens » disent de ce climat qu'il « Pouillote » (en référence à Pouilly). Soulignons que cette parcelle est conduite en bio depuis plusieurs années. Elle est en reconversion officiellement depuis 2013 ! Voici un vin riche, minéral et très long, sur le fruit, mais qui nécessitera encore 2 à 3 ans de garde avant de se révéler pleinement. Le travail en Bio paye. 2015 est grand. Coup de Coeur !

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Présentation du climat : Le climat "Les Mûres" est sans conteste le meilleur terroir de Pouilly-Loché. Les sols argilo-calcaires y sont rouges, chargés d'oxyde de fer. Répétons-le: c'est un Très grand terroir ! Les anciens disent de ce climat qu'il "Pouillote" (en référence à Pouilly). Soulignons que cette parcelle est conduite en bio depuis plusieurs années. Elle est en première année de reconversion officiellement depuis 2013 ! Voici un vin riche, minéral, très long, sur le fruit, mais qui nécessitera encore 2 à 3 ans de garde avant de se révéler pleinement.

Garde : 7 ans

Age vignes : 50 ans

Superficie : 0.3 hectare

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire. Exposition Est. Sols très rouges, riches en oxydes de fer.

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

Vin biologique certifié par ECOCERT