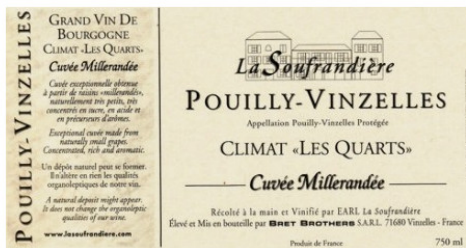


Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly- Vinzelles "Les Quarts cuvée Millerandée" blanc sec 2015

Prix du produit :

306,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2015

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Quarts Millerandés

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

16,5 B+D. Vignes de plus de 80 ans, raisins millerandés (microscopiques et très très concentrés), une cuvée hors du commun, extrêmement riche (mais sans sucre résiduel), de longue garde. Cuvée Rare.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE ET TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Pouilly-Vinzelles "Les Quarts *cuvée millerandée*" 2015

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. Très miellé, mûr, sérieux, il est gourmand dans un bel équilibre, il a beaucoup de style. Assurément un vin de repas. Fourchette d'apogée : 2018-2022.

Commentaire du domaine : *Production limitée. Certains nous conseillaient d'arracher ces rangs : « c'est tout malade ! Faut y replanter du clône ! » Sacrilège, crime contre la biodiversité !! Dès le début, nous décidâmes ainsi de vinifier à part cette partie de nos « Quarts », plantées en*

vieilles vignes de plus de 80 ans. Depuis 2000, grâce à un retour de la vie des sols, ces vignes ont retrouvé de l'énergie, une croissance plus régulière. Mais elles nous offrent toujours ces petits raisins appelés « Millerandés », très concentrés qui donneront une version plus riche des Quarts, sans sucre résiduel. 2015, Le Montrachet n'a qu'à bien se tenir ;-). Coup de coeur !

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Présentation du climat : Certains nous conseillaient d'arracher ces rangs: "c'est tout malade, y faut y replanter du clône!". Sacrilège, crime contre la biodiversité !! Dès le début, nous décidâmes ainsi de vinifier à part cette partie de nos "Quarts", plantée de vieilles vignes de plus de 80 ans. Depuis 2000, grâce à un retour à la vie des sols, ces raisins ont retrouvé de l'énergie, une croissance plus régulière. Mais ces vignes nous offrent toujours ces petits raisins appelés "millerandés" (non fécondés), très concentrés (en sucres, acides organiques et précurseurs d'arômes) qui donneront une version plus riche des Quarts, sans sucre résiduel.

Age vignes : 80 ans

Superficie : 0.5 hectare

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien. Exposition Est, Sud-Est sur la partie la plus haute et la plus caillouteuse du Climat « Les Quarts ».

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 puis 6 mois en cuve pour une clarification naturelle.

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER