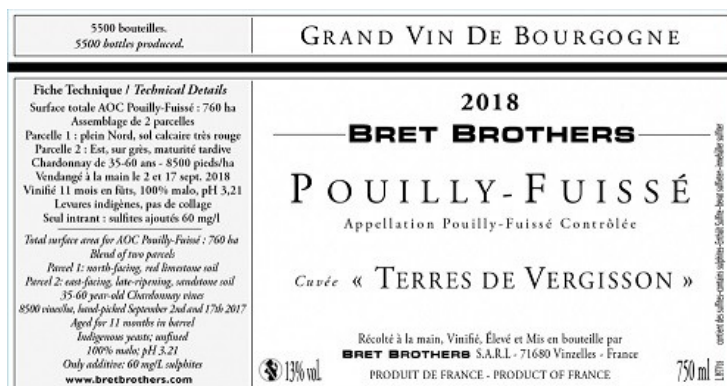


Bret Brothers Pouilly-Fuissé "Terres de Vergisson" blanc sec 2018



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS

(Soufrandière)

Millésime: 2018

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Cette cuvée provient du village certainement le plus minéral de l'appellation. Laissez-vous guider par la tension du vin, presque vibrante et qui semble ricocher dans ce cirque rocailleux protégé des Roches de Solutré et de Vergisson. 90% de la cuvée provient du magnifique coteau Nord de la Roche de Solutré (mais sur la commune de Vergisson). 2018 : coup de coeur !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Bret Brothers Pouilly-Fuissé "Terres de Vergisson" blanc sec 2018

Commentaire du domaine sur le millésime 2018 : 2018 : *A quelques mots près, nous aurions pu reproduire le même texte que pour 2017. Les périodes de canicule et de temps secs se répètent ces dernières années. Le printemps a été encore une fois exceptionnellement chaud, avec un peu d'eau début mai jusqu'à fin juin. La floraison s'est très bien déroulée et pour reprendre une expression vigneronne « une grosse sortie de raisins cette année » s'en est suivie. Cela donne généralement le sourire au vigneron. Puis la canicule a commencé autour du 15 juillet. Les vignes l'ont heureusement bien supportée jusqu'au retour des températures normales de saison autour du 8 août. Nous espérions alors tous la pluie qui est finalement tombée le 9 août, de 15 mm à Vinzelles jusqu'à près de 60 mm voire plus dans le Nord du Mâconnais, avec parfois de la grêle. Une caractéristique du millésime est la faculté qu'ont eu les raisins à grossir fortement dès que la chaleur caniculaire s'est interrompue. Le peu de réserve en eau des sols argileux a alors permis à la vigne de finir son cycle de maturation. Les vendanges ont débuté le 25 août pour finir le 10 septembre. La récolte magnifique était en plus généreuse. Les vins 2018 sont denses, équilibrés et salins. Encore un superbe millésime. Santé !*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juin 2020) : 89/100. *Bursting with aromas of pears, honeycomb and orange oil, the 2018 Pouilly-Fuissé Terres de Vergisson is medium to full-bodied, fleshy and enveloping, with a textural attack, ripe but succulent acids and a broad finish. This is a round, charming Pouilly-Fuissé that will drink well young. Drink date 2020-2025.*

Fiche descriptive de cette cuvée rédigée par le domaine :

Cette cuvée provient du village certainement le plus minéral de l'appellation. Laissez-vous guider par la tension du vin, presque vibrante et qui semble ricocher dans ce cirque rocailleux protégé des Roches de Solutré et de Vergisson. ;-) 90% de la cuvée provient du magnifique coteau Nord de la Roche de Solutré (mais sur la commune de Vergisson). 2018 : Coup de coeur !

Age vignes : 35 à 60 ans

Terroir : Assemblage de 2 parcelles :

- Parcelle 1 : Plein Nord, sol calcaire très rouge
- Parcelle 2 : Est, sur grès, maturité tardive

Vinification : Vendangé à la main le 2 et 17 septembre 2018.

Vinifié 11 mois en fût, 100% malo, PH 3.21, Levures indigènes, pas de collage.

Seul intrant : sulfites ajoutés 60 mg/l

