

Bret Brothers La Soufrandière Bourgogne Aligoté "Aligato" Zen blanc sec 2024



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2024

Appellation: Bourgogne Aligoté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Aligato

Cépage dominant: aligoté

Description brève du produit :

« L'autre blanc de Bourgogne » voici comment les Bret Brothers présentent cette toute nouvelle cuvée provenant des vignes reprises en 2016. Il s'agit d'une micro-production issue d'aligotés exposés plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson. Pour les frères Bret, "Zen" désigne "vinification sans sulfites, juste un tout petit peu à la mise en bouteilles".

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA SOUFRANDIERE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Bret Brothers La Soufrandière Bourgogne Aligoté "Aligato" Zen blanc sec 2024

Fiche descriptive de cette cuvée rédigée par le domaine :

« L'autre blanc de Bourgogne » voici comment nous pourrions présenter cette toute nouvelle cuvée provenant des vignes reprises en 2016. Il s'agit d'une micro production issue d'aligotés exposés plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson.

Nos Cuvées « Zen ». Pas de collage et filtration selon les cuvées :

Nous proposons depuis le millésime 2016 plusieurs cuvées vinifiées sans soufre, dénommées « Zen ». Pour celles-ci,

nous ajoutons seulement de 10 à 20 mg/l de sulfites avant mise en bouteilles, contrairement à nos autres cuvées plus

classiques qui auront eu entre 20 et 50 mg/l (Ce qui est assez faible. Pour rappel, le cahier des Charges « Demeter » autorise 90 mg/l de sulfites totaux pour les vins blancs secs, 150 pour celui de la Bio, et jusqu'à 210 pour les autres vins non certifiés). Les cuvées « Zen » sont ainsi plus ouvertes, présentant une vibration plus marquée, un brin magique. A noter que toutes nos cuvées de rouges sont vinifiées en « Zen » depuis 2019. Ces vins doivent être conservés à une température de 15°C maximum. Toutes nos cuvées Zen (rouges, blancs et Pet Nat) ainsi que toutes nos cuvées élevées 17 mois (disponibles début 2024) ne sont ni collées ni filtrées, comme cela est le cas depuis le millésime 2010. Les autres sont filtrées sur terre, exceptionnellement sur membrane.

Terroir : Argilo-calcaire

Superficie : 0,3 Ha

Altitude : 300m

Vinification : Vinifié en demi-muids

Garde : 4 ans