

# Bret Brothers La Soufrandière Mâcon-Vinzelles "Le Clos de Grand Père" blanc sec 2024



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS  
(Soufrandière)

Millésime: 2024

Appellation: Mâcon-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos de Grand Père

Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

Superbe cuvée, petite soeur du Pouilly Vinzelles "La Soufrandière", issue d'une parcelle transmise par le grand père maternel des frère Bret, qui la tenait lui même de son grand père.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Bret Brothers La Soufrandière Mâcon-Vinzelles "Le Clos de Grand Père" blanc sec 2024**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

Notre Mâcon-Vinzelles « Le Clos de Grand-Père », petit frère de notre Pouilly-Vinzelles La Soufrandière, provient d'une parcelle appartenant à notre Grand-Père maternel, qui la tenait lui même de son Grand-Père maternel ! Les vignes, dont l'âge moyen est de 60 ans, sont situées en bas du coteau de Pouilly-Vinzelles. Elles forment un clos très ancien sur une veine rocheuse de calcaire dur, une ancienne voie romaine dit-on.

**Garde** : 5 ans

**Age vignes** : 30 à 100 ans

**Superficie** : 0.99 hectares

**Altitude** : 200 mètres

**Terroir** : Argilo-calcaire. Exposition Est. Le bas de coteau de Pouilly-Vinzelle, au cœur du village de Vinzelle.

**Vinification et élevage** : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 90% vinifié et élevé en cuve inox et 5 à 10% en fûts de 228 litres pendant 11 mois.

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER