

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 frères 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