Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts cuvée Millerandée" blanc sec 2014

Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2014
Appellation: Pouilly-Vinzelles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Quarts Millerandés
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

*En savoir plus sur les **Bret Brothers** et leur Domaine **La Soufrandière** en général.*

Commentaires sur ce **Pouilly-Vinzelles "Les Quarts *cuvée millerandée*" 2014** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *De l'allonge, du gras, de la largeur, il aura l'autorité de s'imposer sur de grands mets. Il de l'élégance, signature d'une belle facture.* ***17/20***
Apogée : de 2016 à 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *"C'est une merveilleuse illustration du potentiel des vins de Pouilly-Vinzelles : parfumé, doté d'un boisé fin, ample et savoureux, c'est le fruit d'une vinification hors pair."*

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.

Terroir : 0,55 hectares de chardonnay âgés de 27 ans en moyenne, situés sur un 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 ». Altitude 250 m.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 à 15 mois.

Description brève du produit :

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.