Bret Brothers Pouilly-Loché "Les Mûres" blanc sec 2014

Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2014
Appellation: Pouilly-Loché
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Les Mûres
RVF: 14.5/20
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Pouilly-Loché "Les Mûres" 2014 :**

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Présentation du climat : Le climat "Les Mûres" est sans conteste le meilleur terroir de Pouilly-Loché. Les sols argilo-calcaires y sont rouges, chargés d'oxyde de fer. Répétons-le: c'est un Très grand terroir ! Les anciens disent de ce climat qu'il "Pouillote" (en référence à Pouilly). Soulignons que cette parcelle est conduite en bio depuis plusieurs années. Elle est en première année de reconversion officiellement depuis 2013 ! Voici un vin riche, minéral, très long, sur le fruit, mais qui nécessitera encore 2 à 3 ans de garde avant de se révéler pleinement.

Terroir : 0,45 hectares de chardonnay âgés de plus de 50 ans, situés sur un terroir argilo-

calcaire, exposé est. Sols très rouges, riches en oxyde de fer.

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

Description brève du produit :

Le Meilleur terroir de Pouilly-Loché: riche, minéral, long... à grand terroir, grande garde !