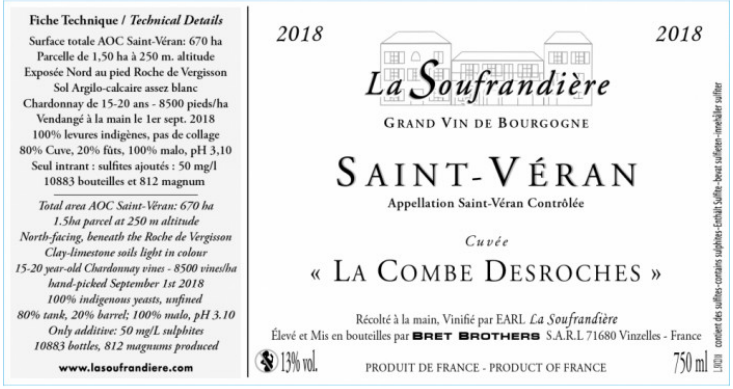
# Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Combe DesRoche" blanc sec 2018




**Prix du produit :**

156,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2018
Appellation: Saint-Véran
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Combe DesRoche
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

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

**Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 92/100. *Nez intense et minéral, notes de citrons confits et de racines. La bouche est puissante, charnue et fraîche. On en apprécie l'équilibre, sa richesse en fait un vin que l'on réservera pour la table quasi-exclusivement.*

**Commentaire du domaine sur le millésime 2018 :** *2018 : A quelques mots près, nous aurions pu reproduire le même texte que pour 2017. Les périodes de canicule et de temps secs se répètent ces dernières années. Le printemps a été encore une fois exceptionnellement chaud, avec un peu d'eau début mai jusqu'à fin juin. La floraison s'est très bien déroulée et pour reprendre une expression vigneronne « une grosse sortie de raisins cette année » s'en est*

*suivie. Cela donne généralement le sourire au vigneron. Puis la canicule a commencé autour du 15 juillet. Les vignes l'ont heureusement bien supportée jusqu'au retour des températures normales de saison autour du 8 août. Nous espérions alors tous la pluie qui est finalement tombée le 9 août, de 15 mm à Vinzelles jusqu'à près de 60 mm voire plus dans le Nord du Mâconnais, avec parfois de la grêle. Une caractéristique du millésime est la faculté qu'ont eu les raisins à grossir fortement dès que la chaleur caniculaire s'est interrompue. Le peu de réserve en eau des sols argileux a alors permis à la vigne de finir son cycle de maturation. Les vendanges ont débuté le 25 août pour finir le 10 septembre. La récolte magnifique était en plus généreuse. Les vins 2018 sont denses, équilibrés et salins. Encore un superbe millésime. Santé !*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, juin 2020) : 90/100. *The 2018 Saint-Véran Cuvée La Combe DesRoches delivers a pretty bouquet of orange oil, crisp green apple and white flowers, followed by a medium to full-bodied, round and fine-boned palate that's open and expressive, girdled by lively acids. This, too, will show well young. Drink date 2020-2028.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Cette très belle parcelle de près de 1,5 ha, reprise en 2016 par le domaine, est située sur le pied de la Roche de Vergisson. Elle est exposée plein Nord, sur les flancs d'une très jolie combe. Le sol fait d'argiles marneuses est idéal pour le Chardonnay. Un très beau terroir frais mais qui murît bien. Un terroir d'avenir.

**Garde :** 7 ans

**Age vignes :** 15-20 ans

**Superficie :** 1,5 hectares

**Altitude :** 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

**Description brève du produit :**

**92/100 RVF**. Une situation privilégiée pour un vin d'exception grâce au superbe millésime 2018.