Bret Brothers Pouilly-Fuissé "Terres de Vergisson" blanc sec 2020

Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2020
Appellation: Pouilly-Fuissé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Terres de Vergisson
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Bret Brothers Pouilly-Fuissé "Terres de Vergisson" blanc sec 2020

Commentaire du domaine sur le millésime 2020 : *2020 : Un millésime précoce, mais très équilibré*
Un hiver doux, très doux même, un printemps ensoleillé et nous voici déjà avec une pleine floraison le 31 mai. La vigne pousse vite mais les travaux en vert s'enchaînent facilement pour autant. Au 15 juin, nous avons déjà fini les ébourgeonnages, relevages, mouchages, seconds relevages… Nous avons un bon mois d'avance. Dès la mi juin la canicule arrive, par salves de 40-42 °C. Nous prenons la décision de ne pas rogner nos vignes (nous le faisons à la main) afin de laisser un maximum d'ombre pour nos raisins et nos sols, et en préserver la vie organique. Les argiles sont de vraies éponges à eau, il faut en prendre soin. Sur les granits du Beaujolais, c'est un peu plus compliqué. Une partie des raisins tournés au soleil grillent, certaines parcelles

manquent d'eau. Les rendements ne seront pas élevés sur les sols maigres en coteau. Nous commençons les vendanges le 19 août pour nos Brouilly, puis dès le 23 pour les blancs. Encore une année de chaleur, de précocité record. Les COP passent et les chiens aboient ! Nous avons malgré tout le sentiment que la vigne, plante méditerranéenne, s'adapte de mieux en mieux à ces températures extrêmes ou bien est-ce nous qui apprenons à la cultiver différemment ? Les 2020 restent frais, digestes et équilibrés ! Santé !!!

Fiche descriptive de cette cuvée rédigée par le domaine :

Cette cuvée provient du village certainement le plus minéral de l'appellation. Laissez-vous guider par la tension du vin, presque vibrante et qui semble ricocher dans ce cirque rocailleux protégé des Roches de Solutré et de Vergisson. 90% de la cuvée provient du magnifique coteau Nord de la Roche de Solutré (mais sur la commune de Vergisson).

Age vignes : 35 à 60 ans

Terroir : Assemblage de 2 parcelles :
- Parcelle 1 : Plein Nord, sol calcaire très rouge
- Parcelle 2 : Est, sur grès, maturité tardive

Vinification : Vendangé à la main le 2 et 17 septembre 2018.
Vinifié 11 mois en fût, 100% malo, PH 3.21, Levures indigènes, pas de collage.
Seul intrant : sulfites ajoutés 60 mg/l

Description brève du produit :

Cette cuvée provient du village certainement le plus minéral de l'appellation. Laissez-vous guider par la tension du vin, presque vibrante et qui semble ricocher dans ce cirque rocailleux protégé des Roches de Solutré et de Vergisson. 90% de la cuvée provient du magnifique coteau Nord de la Roche de Solutré (mais sur la commune de Vergisson).