

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Longeays" 2013 blanc sec (75 cl)

Prix du produit :

180,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)
Millésime: 2013
Appellation: Pouilly-Vinzelles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Longeays
RVF: 16/20

Description du produit :

Cliquez pour lire la présentation des **Bret Brothers** et leur Domaine **La Soufrandière** en général.

Commentaires:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *Les Longeays 2013 possède un caractère plus oxyda-réducteur mais a du fond; il faudra savoir l'attendre un peu.*

Présentation du climat et Fiche Technique rédigés par le domaine:

"Les Longeays" est un des trois climats les plus typés de l'appellation. De même que pour nos vignes situées dans le climat "Les Quarts", notre parcelle "Les Longeays" est exposée sud-est en milieu de coteau, mais les sols argileux très riches en oxyde de fer et en manganèse sont plus profonds. Cette caractéristique explique l'avancement de maturité quasi systématique chaque année. "Les Longeays" est ainsi souvent, jeune, plus ouvert que "Les Quarts". **2013 confirme une fois de plus la classe de ce grand terroir.**

Fiche technique :

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.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et

élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois.

Description brève du produit :

Exposé sud-est, ce climat de grande classe dispose d'un sol qui lui confère une maturité avancée par rapport au climat "Les Quarts". C'est pourquoi il est aussi plus ouvert dans sa jeunesse (très fruité!) et peut se déguster plus jeune. **Très réussi en 2013.** 16/20 RVF.