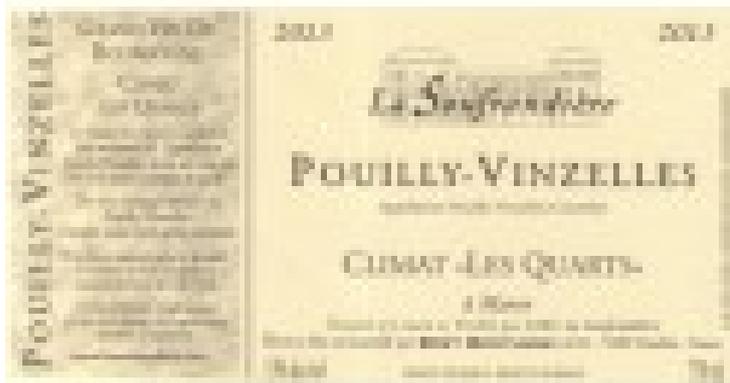


Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2013 blanc sec



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)
Millésime: 2013
Appellation: Pouilly-Vinzelles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Quarts
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE ET TOUS SES VINS EN STOCK

Commentaires sur ce **Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2013 blanc sec** :

Guide Bettane et Desseauve 2016 : Issu de vignes de 40 à 80 ans. On a la précision du fruit, la sensation du piquant de l'ortie blanche. Salin et poivré, il se définit en pureté et énergie. 17/20

Fourchette de dégustation: 2017 à 2024

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *Au sommet on retrouve Les Quarts 2013, d'une longueur impressionnante sur les agrumes confits et le réglisse. Dans sa version Millerandée il gagne encore en profondeur, sans pour autant perdre de rondeur.*

La Revue du Vin de France (mars 2016) - *Les 50 cuvées qui racontent le Languedoc* : "(17.5/20), Cette cuvée millerandée est issue de ceps de plus de 80 ans. Elle offre une note de

frangipane tiède avec une attaque ferme sur un tanin sec qui serre le coeur de bouche pour mieux s'allonger sur la minéralité."

Présentation du climat :Marchez, écoutez, humez. Vous êtes dans les vignes labourées de la Soufrandière en **Pouilly-Vinzelles** Climat "Les Quarts", dans ce terroir que nous estimons être **l'un des meilleurs de la Bourgogne**, peut-être par amour démesuré, ou peut-être par conviction profonde. La terre est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le **terroir** est là, tout simplement.

Le climat "Les Quarts" est incontestablement le meilleur terroir de l'appellation Pouilly-Vinzelles. L'exposition presque magique (en coteau Sud-Est) de nos plus vieilles vignes de **Chardonnay**, âgées de 45 à 80 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en cristaux siliceux) donnent naissance à des vins de garde. Un grand vin de Bourgogne : nez citronné et minéral, équilibre, complexité et richesse en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver ! **2013, petits raisins, un grand vin... coup de coeur !**

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : 2 hectares de chardonnay âgés de 45 à 80 ans, situés sur un terroir argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, sur la partie la plus haute (250 m d'altitude) et la plus caillouteuse du Climat "Les Quarts".

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 :

Jean-Philippe Bret clame haut et fort que "Les Quarts" est son meilleur climat... et un des meilleurs de Bourgogne! Un grand chardonnay de garde à ne pas déguster avant 2016-2017. Bettane Desseauve 17/20