



LA SOUFRANDIERE

76,75\$

* Prix de détail suggéré

Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2017

Nature Biologique Biodynamique

Code produit	13367071
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	66.77\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Signature
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
Région	Bourgogne
Sous-région	Maconnais
Appellation	Pouilly-Vinzelles
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Pourcentage d'alcool	13,5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Fûts et cuves
Durée de vieillissement	17 mois
PH	3,07
À boire	10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine La Soufrandière est situé à Vinzelles, au Sud de la Bourgogne dans le Mâconnais, acquise par notre Grand-Père paternel en 1947. Nous y travaillons 4 ha de Pouilly-Vinzelles Climat « Les Quarts », 0,55 ha de Pouilly-Vinzelles Climat « Les Longeays » et 1 ha de Mâcon-Vinzelles « Le Clos de Grand-Père ».

Toutes nos vignes âgées de 33 à 80 ans et plus sont magnifiquement situées, Est, Sud-Est, en milieu et haut de coteau, fait d'arg

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez citronné et minéral, équilibre, complexité et longueur en bouche.

NOTES SUR LE PRODUIT

Terroir : argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, sur la partie la plus haute et la plus caillouteuse du Climat « Les Quarts ». Exposition Est, Sud-Est. 20% de pente.

Biodynamique certifiée depuis 2006.

SYLVAIN GUILLAUD
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois puis 6 mois de plus en cuve pour une clarification naturelle.

BRET BROTHERS



- 93 Points -
Wine Advocate



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal