

LA SOUFRANDIERE

Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2018

154,25\$

* Prix de détail suggéré



 Nature  Biologique  Biodynamique

	Code produit	14482240
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	134.20\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Mâconnais
	Appellation	Pouilly-Vinzelles
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13,5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	17 mois

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. Les millésimes passent, le Terroir reste.

NOTES SUR LE PRODUIT

La terre y est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le terroir est là, tout simplement. 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 ainsi naissance à des vins de garde.



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