

LA SOUFRANDIERE

73,00\$

* Prix de détail suggéré

La Soufrandière Pouilly-Fuissé Climat Au Vignerai 2019

 Nature  Biologique  Biodynamique

Code produit	14744422
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	63.51\$
Conditionnement	12x750ml
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	Maconnais
Appellation	Pouilly-Fuissé
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Chêne français usagé
Durée de vieillissement	17 mois
PH	3,18
À boire	0 à 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

Subtil et délicat, le bouquet offre des notes d'agrumes et de fruits secs, des arômes de fruits exotiques nuancés par des parfums de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est vive et présente une structure ample, onctueuse, sur la fraîcheur et la minéralité. Finale longue et savoureuse.

NOTES SUR LE PRODUIT

(450) 275-1346

Notre parcelle d'environ 0,50 ha est sur le flanc sud de la Roche de Solutré, à près de 300 m d'altitude. La vue

est superbe sur les vallées de la Saône et du Rhône.

LÉA FIGOLI

(450) 822-1363

Montréal-Est & Laurentides

KARL DYKHUIS

(514) 346-2801

Québec, Estrie & Laurentides
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



Le terroir est magnifique, les sols argilo-calcaires particulièrement rouges. Les raisins sont petits et extraient tout le potentiel de ce terroir qui sera très probablement classé en 1er Cru. Vinification et élevage en fûts et cuves pendant 17 mois. Ni collage, ni filtration, 100% malo. 100% levures indigènes

WINE
PHILIPAS
CONNECTION

BRET BROTHERS



- 93 Points -
Decanter



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