

## LA SOUFRANDIERE

# Pouilly-Fuissé Climat En Chatenay Cuvée Zen 2019

75,25\$

\* Prix de détail suggéré

BRET BROTHERS



 Nature  Biologique  Biodynamique

	Code produit	14742101
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	65.47\$
🏪	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée/protégée (AOC/AOP)
📍	Région	Bourgogne
📍	Sous-région	Maconnais
🏷️	Appellation	Pouilly-Fuissé
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13,5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	futs et cuves
🕒	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

Une belle tension, un grain propre aux sols rouges du Jurassique, une finale saline, voilà ce qui caractérise cette grande cuvée que vous pourrez déguster sur une décennie. En Chatenay est ceinturée par sa minéralité, la trame du vin profite d'un boisé idoine et la finale saline est très sapide.

- 92 Points -  
Vinous

- 92 Points -  
James Suckling



**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