

LA SOUFRANDIERE Pouilly-Vinzelles 2020

62,50\$

* Prix de détail suggéré

BRET BROTHERS



 Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14921695
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	54.15\$
🏭	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	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 %
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	En cuve et en fûts
🕒	Durée de vieillissement	11 mois
🍷	À boire	7 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

Doré brillant. Pouilly-Vinzelles est frais et très épuré, mûr, sobre en boisé. Ample et tactile, on perçoit au palais la richesse noble du chardonnay. L'ensemble est maîtrisé, pur, au boisé fin et prêt pour une garde moyenne de cinq ans.

NOTES SUR LE PRODUIT

Terroir argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien. Exposition Est, Sud-Est.

Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 70% vinifié et élevé pendant 11 mois en cuve inox et 30% en fûts de chêne (28 l).

SYLVAIN GUILLET
(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

16
La Revue des vins de
France