



2014 Pouilly-Vinzelles La Soufrandière

Domainets berømte flagskib, Pouilly-Vinzelles - lavet på druer fra yngre stokke i marken Les Quarts, som deklassificeres til såkladt "almindelig" Pouilly-Vinzelles.

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Skaldyr, Fisk (fed), Fisk (hvid), Sommerretter



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne



2014

Bret Brothers

Dette er Domainets berømte flagskib Pouilly-Vinzelles - en appellation på blot 50 ha totalt, hvilket gør den forholdsvis sjælden i forhold til broder-appellation Pouilly-Fuissé på 750 ha. For brødrene Bret byder denne appellation på den mest typiske Chardonnay fra det sydlige Bourgogne.

Vinen er et sammenstik af de yngste vinstokke (23 til 48 år gamle) som findes i marken "Les Quarts". Dvs. at man deklasserer en markvin til "almindelig" Pouilly-Vinzelles.

Marken er 100% økologisk dyrket og alt arbejde udføres manuelt, for at skåne terroir mest muligt. Marken ligger 250 m over havets overflade, vendt mod Sydøst. Terroir består af ler og kalk og er meget jernholdigt. Alle druer håndhøstes naturligt, og man høster og presser hele klaser.

Vinen har en gylden farve med en rind og åben bouquet med et strejf af citrus og eksotiske frugter.

Informationer

Varenummer	11461114
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Bret Brothers
Region	Bourgogne
Druesammensætning	100% Chardonnay
Lagring	70% på ståltank, 30% 11 mdr. på nye franske egefade.