



2016 Pouilly-Vinzel. Les Quarts Millerandée Soufrandière

Bret brødrene laver flere versioner af Les Quarts - denne version laves på druer fra de ældste stokke - min. 70 år gamle. Druerne på disse stokke er små og koncentrerede.

Anbefalet til

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



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne



2016

Bret Brothers

Denne 2 ha store vinmark går for at være den bedste i Pouilly-Vinzelles og noget af det ypperste Brødrene Bret kan frembringe. De mener selv at det er en af de bedste hvidvinsmarker i hele Bourgogne - denne version; Millerandée, laves på druer fra de ældste stokke - min. 70 år gamle. Druerne på disse stokke bliver ikke særlig store, men til gengæld er koncentrationen i druerne endnu større - det være sig sukker, syre og aroma.

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 på en skråning. Terroir består af ler og kalk og er meget jern og flintholdigt og vinstokkenes rødder når her meget dybt ned, jorden er mere porøs.

Alle druer håndplukkes naturligvis, og man høster og presser hele klaser. Vinen har en strålende farve.

Informationer

Varenummer	11491116
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Bret Brothers
Region	Bourgogne
Druesammensætning	100% Chardonnay
Lagring	11 måneder på nye små franske egetræsfade.