

2018 Mâcon-Chardonnay Climat Les Crays Bret Brothers Bret Brothers



Domaine de la Soufrandière - Bret Brothers - haute couture hvidvine fra Bourgogne Brødrene Bret eller Bret Brothers som de selv kalder sig - er verdensberømte i det Sydlige Bourgogne. Her laver de siden år 2000 nogle af de bedste hvide Bourgognevine overhovedet. På under 15 år har skabt sig et ry ved at lave verdensklassevine på druer fra forholdsvis ukendte appellationer. Deres produktion er delt i 2 dele: Det familieejede Domaine de la Soufrandière (økologisk og biodynamisk certificeret siden 2003) og deres négociantvirksomhed.

Domaine de la Soufrandière: Macon, Pouilly og Beaujolais

Familiens domaine består blot af 4 ha i Pouilly-Vinzelles (en mark kaldet " Les Quarts "), 0,55 ha i Pouilly-Vinzelles, en mark kaldet " Les Longeays ". Dertil kommer 3 ha i Beaujolais-Leynes. Alle vinmarker er mindst 23 år gamle og nogle en del over 80 år gamle. Alle er beliggende i den midterste eller øverste del af en stor Sydøstvendt skråning. Terroir består af ler og limsten.

Mâcon-Chardonnay Climat Les Crays Bret Brothers

Vergisson-elskere er muligvis bekendt dette magiske climat; Les Crays, der er placeret under Roche de Vergisson, men i forlængelse af En Carementrant. Les Crays er på den del af bakken der er meget mere stejl. Jorden er her rødlig og rig på kalksten. Det er Grand Cru niveau! Alle druer håndhøstes naturligvis og man høster og presser hele klaser. Vinen har en fin gylden farve med en bouquet et røget strejf og antydning af lime og eksotiske frugter, en fyldig og velafbalanceret smag med masser af mineralitet et afsluttende med et strejf af salt.

Druerarter: 100% Chardonnay

Anbefalet til: Aperitif, skaldyr, fiskeretter, lyst kød så som kylling, salater, faste oste.

Fadlagring: 90% på ståltank, 10% 11 mdr. på nye franske egefade.