



Vitt vin

Soufrandiere Pouilly Vinzelles 2021

Domaine La Soufrandiere / Bret Brothers



Pris 399 kr

nr 5538801 - 750 ml

Ursprung Bourgogne Pouilly-Vinzelles

Druvor chardonnay

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation AOP Pouilly-Vinzelles är endast 52 ha. Detta vin kommer från en parcell på 2 ha på 230 möh i öst-läge. Vingården har odlats biodynamiskt sedan 2006. Jordmånen är Argilo-Calcaire bajocien. Stockarna är mellan 40-55 år gamla. Allt skördas för hand. 100% naturlig jäst. 80% av vinet ligger på tank, resterande 20% på använda fat. av detta vin görs endast 13950 flaskor och 360 magnum.

Smakbeskrivning detta vin är en hyllning och personifierar, reflektion och kosmisk balans. Välbehövligt i dessa tider. Ur glaset flödar lena inbjudande dofter. Bakade äpplen, grön kardemumma, lemon meringue pie, färsk ananas, saftiga anjoupäron, brynt smör, citronolja, skymningsblommor och bivax. Munkänslan på vinet är sfäriskt och fluffigt, som en luftig fromage. Hela registret är fyllt! Mjuk fruktighet bäddar in friskheten och mineraliteten så den bara känns precis på slutet av den komplexa eftersken. Vinet förhöjer och lyfter smaker på ett fantastiskt sätt, en fröjd att kombinera! Patéer, chark och ostar. Fungerar utmärkt till asiatiska smaker även de med rejäl hetta och uttrycksfullhet. Allt ummamistint! Pankofriterade pilgrimsmusslor, crabcakes, tryffelpizza. Grillade fiskar och skaldjur eller pocherade på eleganta speglar av gudomliga såser. BBQ vingar, mexikans mat, fiskcurry, fräsch färsk stunsig spenatsallad med grillade grönsaker och en vitlökdressad humus eller den vegetariska maten du gillar. Testa och låt alla höra vad du hittat för härliga kombinationer!

Passar till vinet förhöjer och lyfter smaker på ett fantastiskt sätt, en fröjd att kombinera! Patéer, chark och ostar. Fungerar utmärkt till asiatiska smaker även de med rejäl hetta och uttrycksfullhet. Allt ummamistint! Pankofriterade pilgrimsmusslor, crabcakes, tryffelpizza. Grillade fiskar och skaldjur eller pocherade på eleganta speglar av gudomliga såser. BBQ vingar, mexikans mat, fiskcurry, fräsch färsk stunsig spenatsallad med grillade grönsaker och en vitlökdressad humus eller den vegetariska maten du gillar. Testa och låt alla höra vad du hittat för härliga kombinationer!

Om producenten

La Soufrandiere var en gammal egendom placerad i Vinzelle i Macon i Södra Bourgogne. 1947 köptes egendomen av brödernas farfar Jules Bret, en vinälskande professor i medicin. Med i köpet följde en hektar i Pouilly Vinzelles, "Climat Les Quarts". Tillsammans med sin fru Louise, som var född i trakten började de båda att utöka sin areal med fler och fler vingårdar.

"We dreamed of this when we were young" 2000 slog drömmen in för bröderna Jean-Philippe och Jean-Guillaume när de fick äntligen ta över familjeegendomen Domaine La Soufrandiere. Idag förfogar de över 6 ha vingårdar på de bästa lägena i Pouilly-Vinzelles och Macon-Vinzelles. De har arbetat ekologiskt och biodynamiskt sedan 2000. Certifierade enligt Demeter. Sedan 2016 har man även vingårdar i Saint-Veran och Pouilly -Fuissé. BRET BROTHERS är namnet på de viner de gör från vingårdslägen de arrenderar. Här experimenterar man fritt och vågar gå utanför de strikta ramar som appellationsreglerna i vanliga fall sätter. Under BRET BROTHERS görs även rött vin på Gamay från gamla stockar.