

Vitt vin

Soufrandiere P-F Au Vignerais 2022



Domaine La Soufrandiere / Bret Brothers



Pris 599 kr

nr 7140101 - 750 ml

Ursprung Pouilly-Fuissé

Druvor chardonnay

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation 2022 visar sig från sin bästa sida! Vinerna är extravaganta och uppseendeväckande, eleganta och omedelbara. Signum för årgången är friskheten och balansen precis som i de röda vinerna, de vita är även florala, fruktiga med inslag av orientaliska kryddiga toner och ingefära.

Vingården ligger på sydslutningen av Roch de Solutré, på 300 m öh, den är 0,5 ha och jordmånen är en röd järnhaltig lera och kalksten. Rankorna är 25-35 åriga och producerar små druvor. Vingården är Demetercertifierad. Druvorna är hanskördade, hela klasar pressas och jäsningen kommer igång spontant. Vinet jäser och lagras i burgundiska 228 l neutrala fat och temperaturkontrollerade ståltankar i 17 månader. 100% malolaktiskt jäsning och vinet är inte klarat eller filtrerat.

Smakbeskrivning Stor och maffig doft av färsk ananas, gula persikor, grillade citroner och ingefära. Smakrikt och lyxigt vin med en enorm koncentration, här känner man utan tvekan att det är en 1 er Cru! Frukterna från doften repeteras i smaken och det tillkommer tropiska inslag och vita vinbär och en kvirlande syra som ger vinet ett ljust lyft.

Passar till Vinet har som en inbyggd samkörförhöjare - allt blir lite godare och vinet blir ännu bättre! Växelvist trissande av upplevelser. Intrikat eller enkelt, du väljer vad du vill servera! För att ge några exempel: stark avokadoröra med lime, kyckling i ostbombad wrap. Pizza bianca med svamp och tryffel. Piggvar med skirat smör och pepparrot. Havskräftor naturella eller grillade och penslade med ett smaksatt smör. Kycklingburgare med tomat, majo och bacon. Lufttorkad skina, knäckiga ostar, chips. Bör serveras i en bourgognekupa för optimal upplevelse.

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 Puilly 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.