

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



BOURGOGNE
Vinzelles

CLIMAT "LES CRAYS" BRET BROTHERS

AOP Mâcon-Chardonnay



OUVRIR } 25 mins avant
SERVIR } 10 -12°C
GARDE } 5 ans

Terroir : Sol très blanc, marne à 280m d'altitude.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Vendange manuelle.
Pressurage en grappes entières, fermentation avec levures indigènes en cuve et fûts, malolactique à 100%.

Élevage : 11 mois, 80% en cuve et 20% en fût.

ACCORDS



CUISINE ÉPICÉE

Superbe sur des crevettes à la sauce cardamome et gingembre et riz sauvage.

VOLAILLE

Merveilleux sur une poularde croustillante au zeste d'orange et au fenouil.



POISSON

Idéal sur un filet de Saint-Pierre wasabi/gingembre et comotée d'agrumes.



DESSERT / FROMAGE

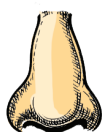
Parfait sur une pêche grillée sur fromage à la crème de chèvre et roquette.



Notes de Dégustation



Robe jaune doré aux reflets verts clairs.



Fruité. Pomme, zeste de citron, coing, pamplemousse. Brise marine, tilleul et anis.



Belle fraîcheur, minéralité subtile. Saveurs de melon miel, ananas. très fin.



BRET BROTHERS
& La Soufrandière

Vinzelles

Jean-Philippe et Jean-Guillaume BRET ont créé **Bret Brothers** en août 2001 dans le but d'élaborer de très grands vins de terroirs, provenant essentiellement du Mâconnais, en Bourgogne du Sud. Cet objectif certes ambitieux, implique un cahier des charges rigoureux qui leur est cher, à savoir :

- * La sélection de micro-parcelles de vieilles vignes travaillées par des vignerons passionnés, sur des terroirs bien spécifiques ;
- * L'achat de raisins sur pied exclusivement (**100% des raisins achetés sont certifiés Bio ou en conversion**) ;
- * La vendange manuelle de raisins mûrs réalisée par notre équipe ;
- * La vinification 100% en levures indigènes ;
- * L'élevage et la mise en bouteille par nos soins ; Toutes ces étapes étant réalisées avec la même attention, la même passion que pour les raisins provenant de notre Domaine La Soufrandière. Depuis le Millésime 2006, Bret Brothers est contrôlé et certifié par ECOCERT pour ses vins Bio. En 2013, nous produisons 10 cuvées certifiées Vin Biologique (sans compter celles de leur domaine). Depuis le millésime 2019, 100% de leurs achats sont certifiés Bio ou en conversion. Il s'agit bel et bien d'un engagement de leur part pour soutenir une Agriculture durable à laquelle nous croyons beaucoup. Les vins s'en trouvent d'autant plus vibrants !

BRET BROTHERS



Caves Maillol – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21
www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération