

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



BOURGOGNE  
Vinzelles

# CLIMAT LES VERNAYES BRET BROTHERS

AOP *Maçon-Igé*



OUVRIR } 45 mins avant  
SERVIR } 10-12°C  
GARDE } 3 ans

**Terroir** : Sol très calcaire à 230m d'altitude.

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Viticulture** : En conversion bio, vin issu d'achat de raisins sur une sélection de micro-parcelles de vieilles vignes travaillées par des vignerons passionnés, sur des terroirs bien spécifiques

**Vinification** : Vendange manuelle. Pressurage en grappes entières. Levures indigènes.

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

## ACCORDS



### CASSE-CROÛTE

Sublimera un jambon persillé et cornichons et du fromage de chèvre.

### COMME POPEYE !

Merveilleux sur des épinards à la crème et œufs pochés.



### ENTRE COPAINS

Superbe sur des courgettes farcies au brocciu.

### COCOTTE

Superbe sur une blanquette de veau à l'ancienne.

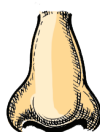


## Notes de Dégustation

 Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique



Robe or jaune soutenue aux reflets brillants.



Expressif, zeste de mandarine, arômes très frais, fleurs du verger, figue et datte.



La structure très onctueuse, presque sucrée, mais sans lourdeur préjudiciable à l'équilibre global.



**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*