

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



BOURGOGNE  
Vinzelles

# CLIMAT "EN COMBE" BRET BROTHERS

AOP Saint-Véran



**OUVRIR** } 25 mins avant

**SERVIR** } 10 -12°C

Ce vin se dégustera  
au bout de 2/3 ans de  
bouteille.

**GARDE** } 5 ans

**Terroir** : Sol très rouge et très riche oxyde  
de fer, marne à 350m d'altitude.

**Cépage** : 100% Chardonnay

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

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

ACCORDS



**APÉRITIF**

Idéal en bonne compa-  
gnie sur des rillettes de  
maquereau !

**VOLAILE**

Merveilleux sur une es-  
calope de veau crémée  
aux morilles.



**CRUSTACÉ**

Parfait sur un crabe /  
mayonnaise maison à  
l'estragon

**ITALIA !**

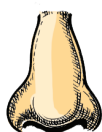
Superbe sur un risotto  
crémeux au Parmesan  
et truffe.



## Notes de Dégustation



Robe jaune d'or,  
brillante.



Pur et frais, notes frui-  
tées de pomme jaune  
et d'agrumes.



Dense et envelop-  
pante sur une finale  
saline et de beaux et  
subtils amers. Joli gras  
et superbe minéralité.



**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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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