Caves Maillol Perpignan







POUILLY-VINZELLES LA SOUFRANDIÈRE

AOP Pouilly-Vinzelles

OUVRIR } 45 mins avant
SERVIR } 10 -12°C
GARDE } 8 ans

Terroir: Sol argilo-calcaire Bajocien (Jurassique) très riche en oxyde de fer, 230m d'altitude

Cépage: 100% Chardonnay

Vinification: Vendange manuelle. Pressurage en grappes entières. Levures indigènes. Fermentation malolactique.

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

ACCORDS



COMME POPEYE! Merveilleux sur des épinards à la crème et au gruyère.





CUISINE DE MAMIE Sublimera la poule au

Sublimera la poule au pot à l'ancienne de Marie.

FROMAGE

Superbe sur un chèvre frais pané.



Notes de Dégustation



Belle robe dorée brillante.



Expressif, sur la finesse, aux notes d'acacia, fleurs blanches.





Dégage la noblesse du Chardonnay, épurée, ample et tactile, au boisé sobre.



e Domaine La Soufrandière est situé à Vinzelles, au Sud de la Bourgogne dans le Mâconnais, acquise par leur Grand-Père paternel en 1947. Jean-Philippe et Jean-Guillaume BRET travaillent 4 ha de Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts", 0,55 ha de Pouilly-Vinzelles Climat "Les Longeays" et 1 ha de Mâcon-Vinzelles "Le Clos de Grand-Père".

> Toutes les vignes âgées de 33 à 80 ans et plus sont magnifiquement situées, Est, Sud-Est, en milieu et haut de coteau, fait d'argile très rouge et de calcaire dit « à entroques », datant de plus de 180 millions d'années. Ils ont la chance depuis la campagne 2016 de pouvoir exploiter environ 5 ha supplémentaires, déjà certifiés en bio.

La Soufrandière peut, depuis la récolte 2016, vous proposer des Saint-Véran (3,5 ha), des Pouilly-Fuissé (0,70 ha) sur Vergisson, des Pouilly-Fuissé (0,50 ha) sur le flanc de la Roche de Solutré, et même un peu d'Aligoté (0,30 ha).

Le vignoble est conduit en agriculture biodynamique certifié DEMETER.

LA SOUFRANDIÈRE





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