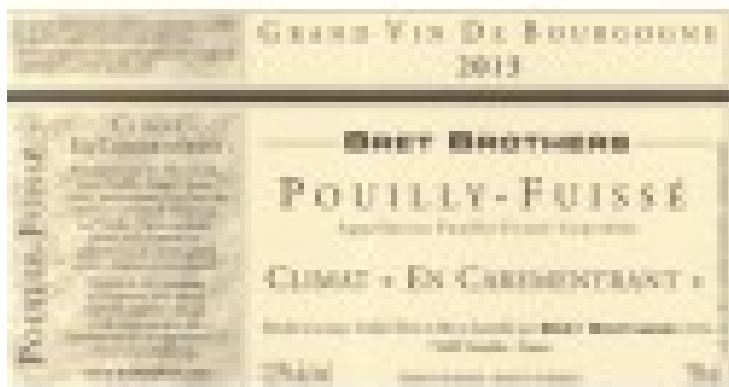


# Bret Brothers Pouilly-Fuissé "En Carementrant" blanc sec 2015



Prix du produit :

**33,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): BRET BROTHERS  
(Soufrandière)  
Millésime: 2015  
Appellation: Pouilly-Fuissé  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: En Carementrant  
RVF: 16/20  
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE  
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Pouilly-Fuissé "En Carementrant" 2015 des Bret Brothers**

**Commentaire du domaine :** *L'altitude élevée de Vergisson (environ 350 mètres) et l'exposition plein Sud du CLIMAT « EN CAREMENTRANT » font incontestablement de ce grand terroir un des meilleurs de l'appellation Pouilly-Fuissé. Les vignes âgées de 50 à 60 ans sont exposées plein Sud, sous la majestueuse falaise de la Roche de Vergisson. Invariablement, le grand Terroir de Vergisson sublimé par 2015. Coup de Coeur !*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16/20. *La série des Fuissé nous ravit avec En Carementrant, toujours crayeux, pur, issu d'une vieille vigne qui brille sur ce millésime. La bouche est marquée par l'élevage : l'ensemble se veut généreux mais le minéral de Vergisson tempère cet effet.*

---

**Fiche Technique rédigés par le domaine :**

L'altitude élevée de Vergisson (350 m env.) et l'exposition plein sud du climat "En Carementrant" font incontestablement de ce grand terroir un des meilleurs de l'appellation Pouilly-Fuissé. Les vignes âgées de 50 à 60 ans sont exposées plein Sud, sous la majestueuse falaise de la Roche de Vergisson. 2013 est exceptionnel ! A ne pas manquer pour les amateurs de ce terroir.

**Garde :** 10 ans

**Age vignes :** 50 à 60 ans

**Superficie :** 0.55 hectare

**Altitude :** 350 mètres

**Terroir :** Argilo-calcaire. Très calcaire. Exposition Plein Sud sous la falaise de la Roche de Vergisson.

**Vinification & Elevage :** Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois.

Vin biologique certifié par ECOCERT

**Description brève du produit :**

**16/20 RVF.** Un des meilleurs terroirs de Pouilly-Fuissé: vignes âgées, exposées plein sud... et 2015 est exceptionnel sur ce terroir !