



EN COMBE
Domaine de la Soufrandière 2002

 10 à 15 € Blanc

*Domaine de la Soufrandière - Bret Brothers
La Soufrandière - 71680 Vinzelles
Tél./Fax : 03 85 35 67 72
contact@bretbrothers.com*

Nez fruité et floral rehaussé de notes vanillées. Bouche vive et généreuse sur une pointe minérale. Finale longue.
Cette cuvée est élevée à hauteur de 30 % en fûts.

 **Ouvrir** : 1 h avant. **Servir** : en carafe à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : des quenelles lyonnaises. **16/20**

EN COMBE
Domaine de la Soufrandière 2004

10 à 15 € Blanc

Robe pâle aux reflets verts, dense et brillante. Nez pur et frais dévoilant des arômes de fruits blancs (pêche, poire) rehaussés de notes minérales complexes. Bouche racée et équilibrée dotée d'une texture grasse et imposante sur une acidité fine. Finale élégante d'une longueur remarquable.

Un vin de garde qui confirme le talent des deux frères vigneron. Un coup de cœur !

 **Maturité** : 2009. **À boire avant** : 2014.
Servir : en bouteille à 11°.

Suggestion d'harmonie gourmande : des ris de veau aux morilles. **19/20**

VINZELLES - LE CLOS DE GRAND PÈRE
Domaine de la Soufrandière 2004

10 à 15 € Blanc

*Domaine de la Soufrandière - Bret Brothers
La Soufrandière - 71680 Vinzelles
Tél./Fax : 03 85 35 67 72
contact@bretbrothers.com*

Nez fin et élégant dévoilant des parfums de fruits blancs. Bouche fraîche, vive et ample. Finale fruitée d'une bonne longueur.

 **Servir** : en bouteille à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une darne de saumon grillée. **16/20**

LES QUARTS
Domaine de la Soufrandière 2002

 15 à 20 € Blanc

*Domaine de la Soufrandière - Bret Brothers
La Soufrandière - 71680 Vinzelles
Tél./Fax : 03 85 35 67 72
contact@bretbrothers.com*

Nez de fruits acidulés et d'agrumes. Bouche fraîche et vive, dotée d'un bon volume. Finale fruitée.

 **Servir** : en bouteille à 12°.

Suggestion d'harmonie gourmande : des fromages de chèvre. **16/20**