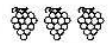


**DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE,**  
**Climat Les Quarts 2004**



Biologique depuis 2003  
Certification : Ecocert  
Levures indigènes

Un grand vin riche et gourmand. D'un jaune pâle brillant aux reflets verts, cette cuvée offre un nez fin qui mêle harmonieusement le bois, les fruits blancs et la minéralité. La bouche ample, expressive, révèle une grande matière soutenue par une belle fraîcheur et une intéressante minéralité. Belle maîtrise du bois. La finale est épanouie. Ce chardonnay issu de vieilles vignes (40 à 65 ans), élevé en pièce bourguignonne, accompagnera savoureusement dès à présent, et jusqu'en 2008-2009, des coquilles Saint-Jacques en panure de pomme granny smith, des volailles en sauce, un bar aux asperges. 19,50 €

Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret, Bret Brothers SARL,  
Domaine de la Soufrandière, La Soufrandière, 71680 Vinzelles  
Tél./fax : 03 85 35 67 72  
Courriel : contact@bretbrothers.com

Pouilly-vinzelles

■ Blanc

**DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE 2004**



Biologique depuis 2003  
Certification : Ecocert  
Levures indigènes

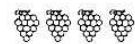
Une harmonie parfaite. D'un jaune pâle très clair aux reflets d'or, cette cuvée déploie un nez intense, racé, qui s'ouvre sur des arômes de fruits blancs (pêche, poire), des touches minérales, une pointe d'acacia. La bouche est élégante avec une matière racée joliment fruitée soutenue par une belle acidité, et s'achève sur des notes aériennes. Beau travail de vinification et recherche de matière. Très belle typicité qui signe un renouveau de l'appellation. Ce vin gourmand issu de vignes trentenaires, fruit d'un élevage sophistiqué pour partie en cuve et pour partie en pièce bourguignonne, fera dès à présent un très bel accord gourmand avec des langoustines rôties, un carpaccio de bar aux agrumes. Grand potentiel de garde : jusqu'en 2009-2013. 11 €

Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret, Bret Brothers SARL,  
Domaine de la Soufrandière, La Soufrandière, 71680 Vinzelles  
Tél./fax : 03 85 35 67 72  
Courriel : contact@bretbrothers.com – Sur RV

**LA BOURGOGNE**

Pouilly-vinzelles

**DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE,**  
**Climat Les Longeays 2004**



**coup de cœur**

Biologique depuis 2003  
Certification : Ecocert  
Levures indigènes

Quand la race rencontre la gourmandise. La robe s'habille de jaune pâle brillant. Le nez, très fin, exhale un bouquet aromatique complexe où se mêlent senteurs de fruits blancs, notes minérales, touches boisées. La bouche est racée, gourmande, et réalise un très bel équilibre entre la finesse du bois et une belle fraîcheur, pour finir sur de longues et fines notes épurées, minérales. Parfaite maîtrise de l'élevage. Un grand travail. Cette cuvée de vignes trentenaires élevée en pièce bourguignonne est un vin de haute gastronomie à marier avec des tempura de homard, des ravioles de homard à la truffe blanche. À savourer dès à présent ou à attendre jusqu'en 2010-2015. 15 €

Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret, Bret Brothers SARL,  
Domaine de la Soufrandière, La Soufrandière, 71680 Vinzelles  
Tél./fax : 03 85 35 67 72  
Courriel : contact@bretbrothers.com  
Sur RV