

MARC BRÉDIF

23,00\$

\* Prix de détail suggéré



## Marc Brédif Riche Vouvray 2017

Code produit	10254661
Prix licencié	19.95\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
Région	Vallée de la Loire
Appellation	Vouvray
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Chenin Blanc 100 %
Pourcentage d'alcool	11,5%
Couleur	Blanc
Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison Brédif a été fondée en 1893, à l'époque sous le nom de Château les Roches. Elle est l'un des plus grands domaines vitivincicoles de Loire et tire son nom moderne de celui du neveu du fondateur, Marc Brédif, qui en a hérité en 1919. Des années plus tard, en 1980, le baron Patrick Ladoucette a fait l'acquisition du domaine.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Robe or pale brillante.

Nez : Nez fin et délicat sur des notes de fruits à chair blanche (poire, mirabelle) et de fleurs blanches.

Bouche : Attaque douce et soutenue par une belle fraîcheur minérale, sur de beaux arômes évoquant la poire William bien mure. Belle finale fraîche et fruitée.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange : Manuelle avec tris systématiques pour éliminer les raisins pourris.

Pressurage : Direct pneumatique. Sélection des jus de gouttes et débouillage statique pendant 18 à 24 heures.

Fermentation : Jusqu'à 2 mois pour certaines cuves à température contrôlée à 18° C.

Elevage : En cuve pendant 12 mois sur lies fines de fermentation.

