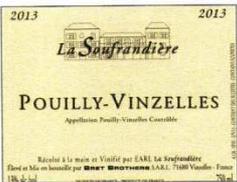


Domaine La Soufrandière 2013



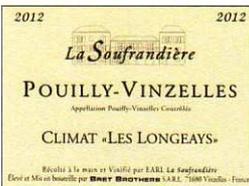
Un flacon très séduisant. Dans sa robe jaune brillante, le nez exhale des parfums de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille), fruits blancs mûrs, notes vanille, minéralité. Comme en écho, la bouche bien structurée, veloutée, déroule une belle matière soulignée par une fraîcheur vive et fruitée. La finale est longue - 5 à 6 caudales - sur une plaisante note de zestes d'agrumes très distinguée. Bel équilibre. Beau travail sur la fraîcheur qui met en éveil les papilles.

Apéritif, salade de crabe et pamplemousse
A boire maintenant et jusqu'en 2017

Tout sur le vin

Cépage chardonnay
Terroir argilo-calcaire
Age des vignes entre 30 et 50 ans
Préparations bouse de corne, silice de corne, jour fruit et fleur + achillée, prêle, osier, ortie, valériane, pissenlit
Taux de sulfite total 60 mg/l
Non collé
Elevage 70% vinifié et élevé en cuve inox, 30% en fûts de 228 l de 3 à 13 ans d'âge pendant 11 mois
Nombre de bouteilles 15 500 et 400 magnum

Domaine La Soufrandière Climat Les Longeays 2012



Un vin séduisant. Robe or jaune brillante aux reflets or, le nez discret et fin s'ouvre sur des senteurs fruités (fruits blancs), florales (chèvrefeuille), musc, minérales qui s'enrichissent de notes toastée, vanillée. La bouche joue sur le même registre bien équilibrée par un joli gras et une belle minéralité. Finale à l'unisson, gouleyante en diable.

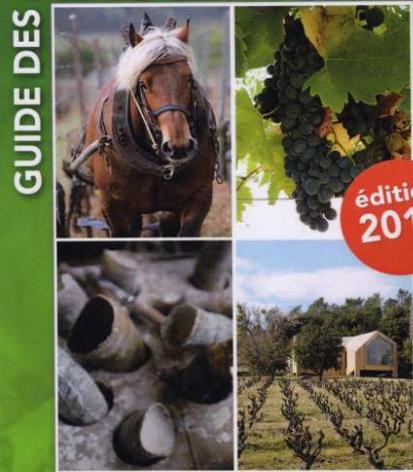
Filet de brochet à la crème citronnée
A boire maintenant et jusqu'en 2017

Tout sur le vin

Cépage chardonnay
Terroir argilo-calcaire très argileux
Age des vignes environ 30 ans
Préparations bouse de corne, silice de corne, jour fruit et fleur + achillée, prêle, osier, ortie, valériane, pissenlit
Taux de sulfite total 62 mg/l
Non collé
Elevage 100% vinifié et élevé en fûts de 228 l de 3 à 13 ans d'âge pendant 11 mois puis 6 mois d'élevage supplémentaire en cuve inox
Nombre de bouteilles 3 600

EVELYNE MALNIC

VINS EN BIODYNAMIE



édition 2015

Domaine La Soufrandière Climat Les Quarts Cuvée Millerandée 2012



Une cuvée tout en élégance et complexité. Très joli pouilly vinzelles. Vêtu d'une robe jaune brillante lumineuse aux reflets or, le bouquet aromatique mêle dans un bel ensemble harmonieux, senteurs florales (acacia) fruits blancs, fruits jaunes, épices douces, touche de vanille, léger boisé, minéralité superbement maîtrisée. Ample, gourmande, la bouche séduit avec sa superbe matière équilibrante avec élégance joli gras, belle suavité et toujours cette minéralité. Finale aromatique tout en crescendo, longue et persistante, 8 à 9 caudales.



Cassolette de fruits de mer
A boire maintenant et jusqu'en 2018

Tout sur le vin

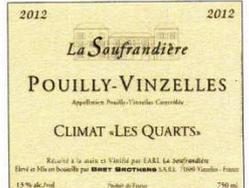
Cépage chardonnay
Terroir argilo-calcaire riche en oxyde de fer
Age des vignes plus de 80 ans
Préparations bouse de corne, silice de corne, jour fruit et fleur + achillée, prêle, osier, ortie, valériane, pissenlit
Taux de sulfite total 61 mg/l
Non collé
Elevage 100% vinifié et élevé en fûts de 228 l de 3 à 13 ans d'âge pendant 11 mois puis 6 mois d'élevage supplémentaire en cuve inox
Nombre de bouteilles 9 000 + 150 magnum

Domaine La Soufrandière Climat Les Quarts 2012



Joli travail sur la minéralité. Montant d'une robe or jaune profond aux reflets or, le nez s'offre subtil et aromatique sur des notes de fruits blancs agrémentés de touches végétales, vanille mousse associées à une

belle minéralité. La bouche flatteuse développe un fruité épanoui allié à un joli gras et une belle fraîcheur. Finale savoureuse tout en subtilité sur le fruit.



Homard à la braise
A boire maintenant et jusqu'en 2018

Cépage chardonnay
Terroir argilo-calcaire riche en oxyde de fer
Age des vignes entre 50 et 80 ans
Préparations bouse de corne, silice de corne, jour fruit et fleur + achillée, prêle, osier, ortie, valériane, pissenlit
Taux de sulfite total 67 mg/l
Non collé
Elevage 100% vinifié et élevé en fûts de 228 l de 3 à 13 ans d'âge pendant 11 mois
Nombre de bouteilles 9 000 et 400 magnum

Tout sur le vin