

Saint-Véran, La Bonnode, Cuvée Zen

SOUFRANDIÈRE

LOCALITY: FRANCE – Burgundy – Mâconnais

APPELLATION: Saint-Véran

GRAPE VARIETY: Chardonnay

WINEMAKER: Jean-Guillaume and Jean-Philippe Bret

VINEYARD: 2 ha. planted in the 1980s over clay-limestone soil. Eastern exposure, facing the *Roche de Vergisson* and surrounded by forest. 250m elevation and 20% slope.

VITICULTURE: Certified organic (AB) and biodynamic (Demeter). 8500 vines/ha.

WINEMAKING: Pressed with whole cluster and fermented over ambient yeasts.

AGING: Aged for 11 months in 228L used oak barrels. Then blended and aged for 6 additional months in tank. “Zen” means that there is no sulfur added until bottling.

BOTTLING: Neither filtered nor filtered. *Cuvée “Zen”*: 10-20 mg/L total sulfites.

Fiche Technique / Technical Details
Surface totale AOC Saint-Véran: 670 ha
Parcelle de 2 ha à 250 m. altitude
Exposée Est au pied de la Roche de Vergisson
Sol Argilo-calcaire, 20% pente
Chardonnay de 35 ans - 8500 pieds/ha
Vendangé à la main le 2 septembre 2018
100% levures indigènes.
Vinif et élevage en fûts et caves pendant 17 mois
Ni collage, ni filtration, 100% malo, pH 3,14
Seul intrant : sulfites ajoutés 35 mg/l
1490 bouteilles produites

Total area AOC Saint-Véran: 670ha
2 ha parcel at 250m altitude
East-facing, beneath the Roche de Vergisson
Clay-limestone soils, with a 20% gradient
35 year-old Chardonnay vines - 8500 vines/ha
Hand-picked 9/2, 2018
100% indigenous yeasts,
17 months aged in tanks and barrels
No fining, no filtration, 100% malo, pH 3.14
Only additive: 35 mg/L sulphites
1490 bottles produced

www.lasoufrandiere.com

2018

La Soufrandière
GRAND VIN DE BOURGOGNE

2018

SAINT-VÉRAN
Appellation Saint-Véran Contrôlée

CLIMAT « LA BONNODE »

Récolté à la main, Vinifié par EARL La Soufrandière
Élevé et Mis en bouteilles par **BRET BROTHERS** S.A.R.L 71680 Vézennes - France
12,5% vol. PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE 750 ml

