Respecter le vivant,
aimer le terroir et révéler les appellations,
mais aussi partager et transmettre.
Voilà en quelques mots les valeurs qui
animent les « Bret Brothers », soucieux de
produire de grands vins en attachant de
l'importance à l'humain.

Du nom de la structure

de micro négoce (achat de raisins bio aux
copains), créée par les frères Bret du
domaine de la Soufrandière en 2001 en se
fixant un cahier des charges rigoureux.
L'objectif: produire des grands vins de terroirs
sur différentes appellations du mâconnais, de
bourgogne du sud, et depuis 2013, du
beaujolais. Pour chaque cuvée, la logique
est simple :

1 vin = 1 parcelle = 1 vigneron.

Jean Avi

Un vin d'une grande
délicatesse, où le gamay, produit sur un
terroir de grès bleus pouvant donner des
vins puissants, est ici sublimé par le
savoir-faire des Bret Brothers. Les
grappes entières sont élevées pendant 8
mois en vieux fûts pour un beaujolais
aromatique aux tanins satinés.



Saint Amour J Cote de Besset Vinzelles

Mâconnais

15 min au Sud-Ouest de Mâcon

Fation

Charcuterie entre copains

Volaille rôtie

Tian de légumes

Les raisins de cette
cuvée proviennent des Sources d'Agapé,
domaine du jeune vigneron Arthur
Lotrous. C'est le dernier à s'être installé
en bio dans le village de
Saint-Amour-Bellevue, plus exactement
sur la côte de Besset.

GAMAY AOC SAINT AMOUR

2023



GARDE:

3 ANS 5 ANS

10 ANS et plus

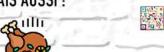
Croule

WWW.QUIGOUTE.COM

L'OCCASION PARFAITE :



MAIS AUSSI:











urie





06 77 04 61 79