

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.

Jean-Phi et Jean-Phi

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.

*Bret
Brothers*

Vinzelles

Mâconnais

15 min au
Sud-Ouest de Mâcon

Localisation

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.

Cuvée



*Saint Amour
Cote de Besset*

Charcuterie entre copains

Volaille rôtie

Tian de légumes

Accords

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.

*Info
Qui*

Goute ?

GAMAY
AOC SAINT AMOUR
2023



DÈS
MAINTENANT

GARDE :

3 ANS 5 ANS

10 ANS
ET PLUS

L'OCCASION
PARFAITE :



L'APÉRO
ORGANISÉ

MAIS AUSSI :



LE DIMANCHE
CHEZ LA BELLE
FAMILLE

WWW.QUIGOUTE.COM



06 77 04 61 79