

GROS PLANT SUR LIE



AOP Gros Plant du Pays Nantais

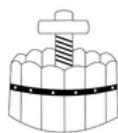


100% Folle Blanche



Vignes d'une douzaine d'année sur un sol argilo-schisteux peu profond.

Procédé d'enherbement naturel puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage direct et vinification avec contrôle des températures. Le vin est élevé sur ses lies avec deux bâtonnages, en cuves souterraines.



Nez intense et friand où les notes fruitées de pêche blanche et de purée de banane sont relayées par des notes chaudes de vanille. Bouche à l'attaque souple agrémentée d'un léger perlant qui laisse place à une évolution constante ; les arômes de poires et de zeste d'agrumes nous donnent un final gourmand avec beaucoup de persistance.

A servir entre 8° et 9°C.

Vin blanc sec où se mêlent les arômes d'iodes avec une note citronnée en bouche, parfait pour accompagner les huîtres.