



Vins de Pays de Loire Atlantique Domaine de la Tourlaudière

1712



Cépages et Terroirs

1 hectare 50 de Folle Blanche planté sur gabbros et amphibolites.

Le vin

Une belle couleur blanche avec des reflets verts.
L'attaque est franche. En bouche on dénote des arômes de citron et de pamplemousse et une certaine minéralité.

Un léger perlant souligne la finale toute en vivacité de ce vin des marches de Bretagne.

Vinification

Maîtrise des températures de vinification .
Utilisation de levures indigènes.
Elevage sur lie avec batonnages pendant la saison hivernale.

A table et Garde

A servir entre 12° et 14°
A l'apéritif nature ou en kir, avec les moules et les huîtres.

En cave : 2 à 3 ans



Terra Vitis

...respecter pour produire

