

VAL DE LOIRE - IGP FOLLE BLANCHE « 1712 »



Situation

Ce cépage traditionnel du Pays nantais est cultivé dans le clos des Sarrasinières et de la Tourlaudière

Cépage

100 % Folle Blanche

Type de sol

Gabbros and Amphibolites



Vinification

Les raisins sont récoltés et acheminés avec soin jusqu'au pressoir. Après pressurage, la fermentation se réalise avec des levures indigènes. Afin de respecter la fraîcheur et la typicité aromatique la fermentation Malolactique est évitée et températures de fermentation sont maîtrisées.

Le vin est ensuite élevé six mois sur ses lies fines avant mise.

Embouteillage

A la propriété

Dégustation

La Folle Blanche développe des arômes évoquant le citron doux, la pierre à fusil et les fleurs blanches. La finale est ronde et minérale.

Accords Mets et Vin

La Folle Blanche est un accord parfait avec les huîtres, il sera excellent sur les hors d'œuvre de poisson et les poissons fumés.

Garde

3 ans



2016 Quantité
1000 bottles

Boxes
Rabat rentrants 6 X 75 cl
Caisse export 12 X75 cl