

Cette Folle blanche est le vin de la mer. Très apprécié pour sa vivacité et ses senteurs marines.

CÉPAGE

100% Folle blanche

AGE DES VIGNES

50 ans

SURFACE

0,65 ha

CULTURE

100% biologique

SOL ET SOUS-SOL

Argiles mêlés de galets sur des roches altérées de gabbro

VENDANGES

Sélection parcellaire sur granite et sur gabbro
Récolte à la main avec tri dans les vignes
Rendement 45 hl/ha millésime 2023
Degré naturel: 11° by vol.

VINIFICATION

Sélection de pressées, Débourage naturel;
Levures indigènes, Contrôle des températures de fermentation

ÉLEVAGE

Maturation en cuves sur lie (8 mois minimum)
Taux de SO2 total: 4.5 gr / Hl

DESCRIPTION

Un vin qui a du pep's et une sensation de fraîcheur
Sous une belle robe limpide, ce vin développe de subtils
arômes de citron vert et de fleurs blanches caractéristique de
la folle blanche. Fraîche et vive en attaque, sa bouche, aux
nuances exotiques termine sur la minéralité.
Vin frais et vivifiant.

ACCORDS MET / VIN

Coquillages (huîtres, praires, bulots et bigorneaux), sardines
grillées à l'huile

DÉGUSTATION

Ce vin est à boire jeune (1 à 3 ans)

