La Folle de L'Ouest
Vin de France

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 40 hl/ha millésime 2022 Degré : 12° by vol.
VINIFICATION	Sélection de pressées, Débourbage naturel; Levures indigènes, Contrôle des températures de fermentation
ÉLEVAGE	Maturation en cuves sur lie (6 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)

Domaine des Cognettes – 25 route de St Crespin, Bournigal - France
Tel : +33 (0)2 40 54 45 62 Email : domainedescognettes@orange.fr
Retrouvez tous nos vins sur http://www.domainedescognettes.com