

GROS-PLANT^{AOC} DE NANTES

La folle blanche
dévoile son style
marin.

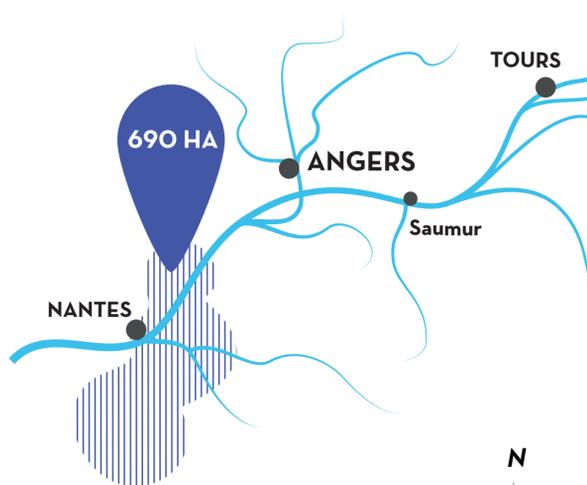
1 Folle Blanche : cépage blanc dominant des vins toniques.
2 Marin : vin dont une partie du vignoble se situe proche du littoral de l'Océan Atlantique.

VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION

*superficie**



AOC gros-plant-de-nantes

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les vins d'appellation gros-plant peuvent être vinifiés sur lie. Née au début du XXe siècle, cette méthode de vinification est née de l'habitude qu'avaient certains vignerons de garder la meilleure barrique de la récolte pour fêter les grands événements familiaux. Conservée sans soutirage, cette "barrique de noces" donnait aux vins un caractère particulier. Après fermentation, les vins séjournent sur leurs lies durant 4 à 5 mois. Il se déroule au cours de cette période le phénomène dit d'autolyse des cellules levuriennes qui apporte du gras et de la rondeur.

CLIMAT



climat *océanique* tempéré

SOLS

Gneiss, micashistes, roches vertes (gabbros et amphibolites).

CÉPAGE



la folle blanche

COULEUR



Blanc

PRODUCTION/AN*

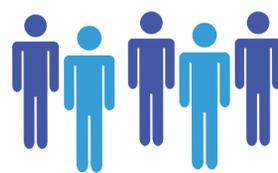
42 300 hl

soit environ 5 600 000
bouteilles par an



PRODUCTEURS

310



RENDEMENT ANNUEL*

70 hl/ha



SERVICE ET ÉLEVAGE SUR LIE

9° - 11°



4 à 5 mois

d'élevage sur lie

ACCORDS METS ET VINS

MENU

APÉRITIF

Petits dés de fromage

PLAT

Plateau de fruits de mer

Coquillages

Crustacés

DÉGUSTATION

œil

jaune pâle
aux reflets verts

nez

fleurs blanches,
pamplemousse et citron

bouche

légèreté, vivacité, finesse,
fraîcheur, perlant,
notes citronnées et iodées

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années