

antien des sulfites - Contains sulfites - Enthalte sulfite - Bevat sulfieten - Innehåller sulfiter - Indeholder sulfitter - Contiene solfit



11% vol
PRODUCT OF FRANCE
e 750 ml

Appellation d'origine Gros Plant du Pays Nantais
Mis en bouteille au domaine
par Guy Bossard et Fred Niger Van Herck
SAS Domaine de l'Ecu - La Bretonnière
44430 Le Landreau - FRANCE



6 120 ml
PRODUCT OF FRANCE

44430 Le Landreau - FRANCE
SAS Domaine de l'Ecu - La Bretonnière
par Guy Bossard et Fred Niger Van Herck
Mis en bouteille au domaine
Appellation d'origine Gros Plant du Pays Nantais



CEPAGE: 100 % Folle Blanche.

SURFACE: 1.35 ha.

AGE DE LA VIGNE: 20-25 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Plateaux Argilo-Siliceux.
Sous-Sol de gneiss.

PRODUCTION:

Labours et griffage des sols
Travaux en vert.

TAILLE: Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.
Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.
Réception des vendanges par gravité, aucun usage
de pompes.
Pressurage pneumatique.
Aucun débouillage.
Fermentation 100 % en levures indigènes.
Elevage SUR LIE en cuve souterraine pendant **18 mois**.

GROS PET'

Folle Blanche

MILLESIME 2011



COMMENTAIRES:

Nez mêlant notes minérales et notes maritimes, varech, iode, notes d'agrumes, notes racinaires, gentiane. L'attaque est nette et droite, le vin est très vif, ciselé sur des notes de citron vert; notes très salines, grande fraîcheur et belle finale.

Notes pétrolées et miellées après quelques années de garde.

A faire déguster à l'aveugle pour épater vos convives...

DEGUSTATION:

Température idéale de service, **9/10°**
A boire entre 2013 et 2020

ACCORDS MET-VIN:

Coquillages, praires, pétoncles, coques...
Huitres de pleine mer.
Une poignée de crevettes grises
Tomme de brebis.
Sardines grillées.
Terrine de maquereaux.
Anchois de Collioure.