

Collection Privée des Frères Couillaud

FOLLE BLANCHE

Gros Plant du Pays Nantais

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage : 100% Folle Blanche

Type de sol : Micaschiste

Exposition : Sur un coteau pierreux, orienté est

Taille : Guyot double

Rendement : 40 hl / ha

Age des vignes : 20 ans

Récolte : Manuelle, Table de tries, fouloir et égrappoir.

Vinification : Pressoir pneumatique et débordage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C. Elevage cuve inox. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

Accord Mets/Vins : Parfait à l'apéritif ou avec un plateau de de d'huitres ou de fruits de mer

Conservation : 2 à 4 ans

«Cépage emblématique du vignoble nantais. Robe jaune claire. Nez aux notes d'agrumes, iodées et salines. Belle fraîcheur en bouche, sec avec une belle minéralité.»

