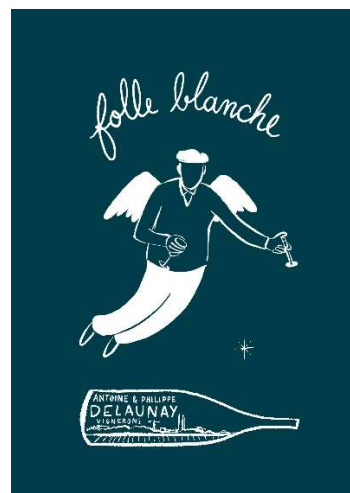




Vin de France blanc Folle Blanche 2024



RECOLTE	2024
CÉPAGES	100% Folle Blanche vignes de 60 ans
TERROIR	Sol sablo-limoneux, sous-sol Granodiorite (Granites altérés) Parcelles des Brianderies, des vignes de l'herbray et de l'Ouche du Four exposées sud/est et nord/ouest
PRODUCTION	Taille courte. Labour superficiel du sol. Vignes cultivées en Agriculture Biologique.
VINIFICATION	Récolte manuelle. Pressurage doux et lent laissant œuvrer les levures indigènes pour la fermentation alcoolique et malolactique en cuve suivit d'un élevage sur lie de 6 mois.
MISE EN BOUTEILLE	Mise en bouteilles avril 2025
DÉGUSTATION	Température de dégustation 8-10°C Le nez se dévoile sur des arômes de fruits à chair blanches avec des notes de fleurs blanches. La bouche est souple et fruitée soutenu par une jolie tension. Accompagne vos fruits de mer (huîtres, coquillages ...)
NOTES	Vin certifié Agriculture Biologique pat FR-BIO-01 9,5 % vol
CONDITIONNEMENT	Cartons de 6 bouteilles

