

À la découverte de nos vins...

G R O S P L A N T



AOC Gros Plant du Pays Nantais

ORIGINE : vin issu de vignes d'une moyenne d'âge de 25 ans

VINIFICATION : une macération pelliculaire permet de développer le fruité et dégrade l'acidité

MISE EN BOUTEILLES : après 7 mois d'élevage sur lie fine

COMMERCIALISATION : suivant l'expression après 3 mois de bouteilles

CARACTÈRE : vin fruité avec des notes iodées ,superbe réussite sur ce millésime

DÉGUSTATION : avec l'eau de l'huître, il laisse une saveur salée en fin de bouche; c'est l'accord parfait

CONSERVATION : à consommer dans les 1 à 2 ans

ACCORD METS-VINS : apéritif, kir, huîtres...

Culture ultra-raisonnée

Label Haute Valeur Environnementale (HVE)