



GROS PLANT

Cépage : 70% Folle blanche
30% Fausse Folle
Age moyen des vignes : 40 ans
Terroir : Argileux
Rendement : 65 hl/ha

Fermentation lente,
sous contrôle des températures
Température de service : 8-10°C

Dégustation

Toute l'histoire du vignoble est dans ce vin.
Son nez porte sur le fruit de fausse folle
avec une note de Chasselas.
En bouche, la Folle blanche apporte le côté nerveux,
frais et sec que l'on cherche sur le Gros Plant

En accord avec vos mets

"Notre cuvée peut accompagner vos apéritifs.
On peut le déguster nature
ou avec différentes crèmes (cassis, pêche, mûre...)
Il accompagnera formidablement les fruits de mer
et les poissons".



405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre



06-63-90-79-04



herve.lebas@neuf.fr

