

Gros Plant sur Lîe

« Château La Perrière »

Cuvée Amphibolite



Cépage : Folle blanche

Terroirs : sable et roche amphibolite

Appellation : AOC

Vinification :

Le raisin cueilli est transporté au pressoir en grains ronds. Après le pressurage, le moût subit un débourbage, puis il est transféré dans la cuve de vinification. Au cours de cette transformation à basse température 14°, tous les éléments solide du vin appelés « lie » se déposent au fond de la cuve.

Au printemps suivant, la mise en bouteille s'effectue sans que le vin soit soutiré, ce qui évite toute oxydation et préserve fraîcheur et bouquet.

Glucose + Fructose : 3g/l

Acidité totale : 4.40 gr/l

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

La Robe : Robe jaune pâle

Le Nez : Bouquet intense d'aubépine et de citron

En Bouche : Modèle d'équilibre, à la fois ronde, vive, ample et très aromatique

Conseils de service et associations mets-vins :

Il doit être servi à la même température que le Muscadet ; 7 à 8 °. C'est le vin qui désaltère.

C'est l'une des qualités premières reconnue par tous les amateurs de Gros Plant.

Excellent avec les fruits de mer et poissons.

Conservation :

Ce vin évoluera sans souci sur 2 à 3 ans.