



CHÂTEAU  
LA PERRIÈRE

VINS DE LOIRE

# HORS SERIE "FOLLE BLANCHE"



**Cépage** : Folle Blanche

**Terroirs** : Sable et roche amphibolite

**Appellation** : AOP Gros Plant du Pays Nantais

**Vinification** :

Après le pressurage, le vin est débourbé, puis élevé sur lie jusqu'au printemps suivant.

**Dégustation** :

**La Robe:**

Jaune pâle

**Le Nez:**

Notes intenses d'aubépine et de citron.

**En Bouche** :

Attaque vive, ample et très aromatique.

**Conseils de service et accords mets-vins** :

Très agréable pour accompagner les fruits de mer et poissons.  
A servir idéalement entre 7 à 8°C.

**Potentiel de garde** : 2 à 3 ans en bouteille.

## Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 787kg	100	600	3306711234565

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET  
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : [contact@chateaulaperriere.fr](mailto:contact@chateaulaperriere.fr)