

le Nantais



**AOC GROS PLANTS DU
PAYS NANTAIS**



Millésime 2022



100% Folle Blanche



Plantée sur un sol de gneiss, cette parcelle profite d'une exposition idéale pour atteindre une pleine maturité à la vendange



Après l'étape de pressurage, un élevage en cuve verrée de 9 mois lui permet de préserver sa minéralité tout en lui donnant de la souplesse



11% vol.



Cette cuvée dévoile un nez délicatement iodé et des notes d'agrumes



En bouche, Le Nantais est sapide. L'élevage long sur lie lui confère une souplesse, relevée par une touche minérale en fin de bouche



Ce vin est idéal pour accompagner vos plateaux de fruits de mer



Servir entre 8 et 10° C



À déguster dans les 3 ans