

le Nantais 2025



AOP Gros-Plant-du-Pays-Nantais

100% Folle blanche

Dégustation

Le Nantais est une cuvée plaisir aux notes salines et citronnées, portée par une belle vivacité évoquant la côte. Un vin frais et sapide.

A déguster dans les 3 ans.

Accords: Huîtres, plateaux de fruits de mer, fromage de chèvre frais.

Histoire

Depuis 1957, Château Briacé est un domaine-école emblématique du vignoble nantais : 20 ha de vignes où se transmettent passion, savoir-faire et vision durable.

Alcool: 11%

Sols: Gneiss.

Âge moyen des vignes: 19 ans (entre 1975 et 2019)

Vinification & élevage: Pressurage pneumatique suivi d'un élevage sur lies en cuves souterraines de 9 mois. Batonnage en début d'élevage.

Viticulture: Conversion biologique (C3).



Château Briacé - 44430 LE LANDREAU
contact@chateau.briace.com - 02 40 06 49 16

www.chateau.briace.com

  @chateaubriace