

# 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).

