

GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

« FOLLE BLANCHE » 2024

STEPHANE ORIEUX



Situation : Dans le secteur de Vallet, l'un des dix crus communaux situé à l'Est du Muscadet, le discret Stéphane Orioux cultive son vignoble en bio depuis 1991. Sur un terroir principalement composé de micaschistes, de granite et d'argiles, les vins trouvent ici une chair pulpeuse, dessinée tout en finesse, sans aucune austérité grâce à des élevages soignés en cuve souterraine.

Encépagement : 100% Folle Blanche

Terroir : Argiles et Limons

Température de Service : 10° C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes.

Observations : Le vin est de couleur pâle à reflet vert typique du cépage. Cette Folle Blanche respire l'équilibre entre un fruité discret mais présent (nuances zestées) et l'acidité naturelle du vin lui procurant un bon potentiel de garde. D'une pureté cristalline, ce Gros-Plant révèle une minéralité affirmée et une finale fraîche grâce à un côté perlant justement dosé.

Quelques accords : sushis, des salades Crevettes-pamplemousse-avocat- herbes aromatiques ou des Coquillages (le côté iodé ira à merveille !), Sardines grillées, Maquereaux au vin blanc...

