

# FOLLE BLANCHE

## « FIEF COGNARD » 2023

### Domaine Lucas-Salmon



**Situation :** En juillet 2019, Mickaël Salmon s'associe avec son père au domaine familial sur les communes de Château-Thébaud et de Vertou, et décide en parallèle de créer son propre domaine, initié en agriculture biologique, afin d'apporter une approche différente à la vigne et à la cave.

Aujourd'hui le domaine Lucas-Salmon s'étend sur 8 hectares, plantés en Melon de Bourgogne, Folle Blanche, Gamay et Pinot Noir.

Le nom Lucas, associé au nom Salmon, rend hommage à ses arrières grands-parents, eux-même viticulteurs au lieu-dits « Landes Devin » à Château-Thébaud

**Encépagement :** 100% Folle Blanche, vignes âgées de 57 ans.

**Terroir :** limon sableux avec sous-sol de granit altéré.

**Température de Service :** 10°C.

**Potentiel de Garde :** à déguster dans sa jeunesse

**Observations :** Une « Folle Blanche » sans sulfites ajoutés étonnante !

Le nez se dévoile dans le registre du fruits frais, alternant des notes citronnées et de raisins blancs frais. D'une attaque iodée, tonique, acidulée, la bouche se dévoile rythmée et très énergique. Cette Folle Blanche, très agrume nous régale par son authenticité et sa précision. La finale est longue et salivante.

Redécouvrir l'éclat de ce mythique vin du pays Nantais.

**Quelques accords gourmands :** Huitres, Moules marinières, Filet de Lisette au vin blanc, Ceviche de Lieu jaune ...

