

VINCENT BARRÉ
— VIGNERON —

DOMAINE DE LA
Papinière

— GROS-PLANT SUR LIE —
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



« Le mariage idéal avec les huîtres. »



VINS DE NANTES ET DE LOIRE

FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	Gros-Plant sur Lie du Pays Nantais <i>Appellation d'Origine Protégée</i>
CÉPAGE:	<i>Folle Blanche</i>
COULEUR:	<i>Blanc</i>
MILLÉSIME:	2020
SUCRE:	1 g/L
ALCOOL:	11% vol

TERROIR: Sol sur roches mère de Gabbro altérée.

VITICULTURE: Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuse méthode alternative. Maîtrise de la vigueur, vigne enherbée entre les rangs de vignes. Vigne effeuillée.

Vignes étroite de 45 ans. Surface de 0.5 ha, Rendement (70hl/ha)

VINIFICATION: Vendange mécanique de nuit ou le matin . Egrappés et triés. . Le raisin est ensuite pressé à faible pression. Décantation de 24H, le jus est ensuite soutiré pour éliminer les bourbes les plus grossière. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à température (17°C).

Une fois la fermentation terminée le vin est soutiré sur lie fine.

ELEVAGE: En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie fines pendant 6 mois. Filtration et mise en bouteille

NOTES VISUELLES: Joli robe très clair aux reflets vert.

NOTES OLFACTIVES: Un 1er nez très intense aux notes de kiwi, de passion et de pamplemousse donne le ton. Les arômes très frais de ce gros plant évoluent ensuite sur des nuances de tarte au citron et de fleurs blanches.

NOTES GUSTATIVES: La bouche, souple en attaque, est tendre et fruitée et se termine par une finale d'une belle fraîcheur.

ACCORD: Avec des coquillage, huître et autre produit de la mer

SERVIR à 8-10°C

CONDITIONNEMENT: Caisse de 6 bouteilles

VINCENT BARRÉ — DOMAINE DE LA PAPINIÈRE
2Bis La Papinière - Tillières 49230 SÈVREMOINE

Tél: 02 41 70 46 61 — Port: 06 18 95 35 51 — E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com