



# GROS PET'

## VIN DE FRANCE



**CEPAGE:** 100 % Folle Blanche.

**AGE DE LA VIGNE:** 20-25 ans.

**CARACTERISTIQUES DU TERROIR:**

Plateaux Argilo-Siliceux.

Sous-Sol de gneiss.

**PRODUCTION:**

Labours et griffage des sols

Travaux en vert.

**TAILLE:** Guyot Simple.

**VINIFICATION ET ELEVEGE:**

**Agriculture Biologique depuis 1975.**

**Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.**

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Pressurage pneumatique.

Aucun débouillage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage SUR LIE en cuve souterraine pendant **18 mois**.

**COMMENTAIRES:**

Nez mêlant notes minérales et notes maritimes très marquées, varech, iode, notes d'agrumes, notes racinaires, gentiane. L'attaque est nette et droite, le vin est très vif, ciselé sur des notes de citron vert ; note très salines, grande fraîcheur et belle finale. A faire déguster à l'aveugle pour épater vos convives...

**DEGUSTATION:**

Température idéale de service, **9/11°**

**A boire sur 4/5 ans**

**ACCORDS MET-VIN:**

Coquillages, praires, pétoncles, coques...

Huitres de pleine mer.

Une poignée de crevettes grises

Tomme de brebis.

Sardines grillées.

Terrine de maquereaux.