



GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	TRANQUILLE
Classification	Appellation d'Origine Protégée
GENCOD- 75 cl	356976000028
Nom du vin	GROS PLANT SUR LIE
Terroir	<p><u>Conduite du vignoble :</u> Encépagement : 100 % folle blanche. Age moyen des vignes : 20 ans. Sol : Sol : limoneux argileux avec des amphibolites en surface. Sol peu profond. Enherbement naturel. Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	BLANC
Cépages (%)	100 %FOLLE BLANCHE
Vinification & Elevage	<p><u>Vinification et élevage :</u> Une partie de la production de folle blanche est élevée sur lies comme le muscadet et il reste perlant. Il peut porter dans ce cas la mention « sur lie » spécifique au vignoble nantais. La mise en bouteilles sur lie fait l'objet d'une réglementation précise ; pour cela, les vins doivent n'avoir passé qu'un hiver en cuve et se trouver encore sur leur lie et dans leur chai de vinification au moment de la mise en bouteilles ; celle ci ne peut intervenir qu'à des périodes définies et en aucun cas avant le 1^{er} mars ; ce procédé permet d'accentuer la fraîcheur, la finesse et le bouquet des vins. Le degré après enrichissement ne peut dépasser 11 °vol ce qui fait du gros plant un vin avec une teneur en alcool inférieur à la moyenne. On procède au pressurage directement après la phase de récolte, ceci dans l'optique de restreindre l'oxydation du moût. Ensuite vient l'opération de la fermentation alcoolique ou la température oscille entre 18° et 20°C.. Après cela, les vins sont refroidis et stabilisés. Les vins reposent ensuite dans leurs cuves durant toute la période d'élevage du vin.</p>
Dégustation	<p><u>Commentaires :</u> Le gros plant du pays nantais est une appellation d'origine protégée du Vignoble de la vallée de la Loire qui produit des vins blancs secs issus d'un cépage unique : la folle blanche. Il couvre une superficie de plus de 800 ha dans la région Pays de Loire principalement au sud de Nantes dans le département de la Loire Atlantique et déborde sur celui de Vendée (dans 4 communes dont St Philbert de Bouaine). Le secteur géographique couvert par la zone d'appellation est principalement sous influence d'un climat océanique tempéré. L'ensoleillement est très concentré sur la période de végétation de la vigne, un facteur favorable à une bonne maturité. L'originalité du Gros Plant réside dans sa nervosité et sa finesse. C'est un vin sec où se mêlent les arômes d'iodés avec une note citronnée en bouche. <i>Nez intense et friand où les notes fruitées de pêche blanche et de purée de banane sont relayées par des notes chaudes de vanille. Bouche à l'attaque souple agrémentée d'un léger perlant qui laisse place à une évolution constante ; les arômes de poires et de zeste d'agrumes nous donnent un final gourmand avec beaucoup de persistance.</i></p> <p><u>Accords mets et vin :</u> Fruit de mer, crustacés mais surtout les huîtres.</p>