

# GROS-PLANT « FOLLE BLANCHE » STÉPHANE ORIEUX

## APELLATION

AOC Gros-Plant du Pays Nantais  
Région Val de Loire

## CÉPAGE

Folle Blanche

## TERROIR

Limono-argileux sur micaschiste, peu fertile

## VIGNES

Vigne de 50 ans  
Une seule parcelle d'à peine 1 hectare  
Densité de plantation : 6500 pieds/ha  
Taille guyot nantais 8 bourgeons  
Désherbage mécanique  
Rendement 50 à 55 hl/ha

## VINIFICATION

Vendange manuelle  
Transfert de la vendange par gravité  
Pressurage pneumatique doux  
Fermentation avec levures indigènes  
Élevage sur lie de 6 mois en cuves souterraines verrées (typiques de la région)  
Embouteillage au mois de mars

## GARDE

2 à 3 ans

### DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet  
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98  
contact@muscadet-orieux.com  
www.muscadet-orieux.com



## Dégustation

Ce Gros-Plant au nez intense de zestes de citron et d'agrumes en général est le vin de fraîcheur par excellence. Il est doté d'une **belle et franche acidité** qui se mariera à merveille avec vos huîtres. Le perlant revigorant et la **fraîcheur mentholée** de sa bouche raviront vos papilles en quête d'arômes acidulés.

## Accords mets-vin

### À servir à 10-12 °C

... sur une douzaine d'huîtres, votre plateau de fruits de mer ; ou encore à l'apéritif, accompagné de terrines de poissons, de crevettes grillées...