



Pierre Folle Blanc

AOC Fiefs Vendéens



Mode de culture

Domaine certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).
Le **label HVE** est une certification attribuée aux exploitations agricoles qui respectent un certain niveau de pratiques environnementales (travail des sols, couverts végétaux etc ...).



Vinification

Vendange mécanique, pressurage direct température pendant la fermentation 16° à 19°



Cépages

Chenin 60%, Chardonnay 40%



Température de service

7-8°C



Dégustation

Robe pâle, aux jolis reflets verts. Nez de fruits blancs (pêche de vigne, poires). Bouche souple pour un vin sec avec une belle finale fraîche. Un vin blanc sec, souple avec un brin de minéral.



Accords met-et-vin

Fruits de mer, poissons grillés et fromage de chèvre



Garde

1 à 2 ans

