

Famille Lieubeau Gros Plant "Folle Blanche" blanc sec 2025



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille LIEUBEAU

Millésime: 2025

Appellation: Gros Plant du Pays Nantais

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Folle Blanche

Cépage dominant: folle blanche

Description brève du produit :

Une cuvée 100% Folle Blanche, cépage historique de Nantes, iodé, citronné et minéral qui titre à moins de 11. Idéal pour accompagner les huîtres, sushis et tous les produits de la mer !

Description du produit :

**PRÉSENTATION De la famille lieubeau
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Famille Lieubeau Gros Plant "Folle Blanche" blanc sec 2025

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Appellation : AOP Gros Plant du Pays Nantais

Couleur : Blanc

Roche : Granite

Cépage : Folle Blanche

Vignoble : Vignes de 50 ans. Taille courte. Les sols sont enherbés. Les vignes sont palissées et effeuillées.

Vinification & Élevage : Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Débourage à froid. Vinification à basse température et mise en bouteille avant Noël.

Accord Mets & Vins : Huîtres, carpaccio de poisson, sushis.

Description :

En hommage à Joseph Grégoire, premier des Lieubeau, recueilli sous le porche de l'Hôtel Dieu de Nantes en 1816, notre emblème est l'enfant au chapeau, symbole de l'histoire familiale et de la nature. La Folle Blanche est le cépage historique de Nantes. Planté au bord de l'Atlantique, intense, citronné, iodé et minéral, il est le compagnon naturel des huîtres.

Si vous aimez les vins du Domaine des Pothiers, vous pourriez apprécier les vins du Domaine de l'Ecu