

## Gros-Plant du Pays Nantais sur Lie Domaine des Hautes Noëles Chon & Fils



Prix: 9,50 €

**Catégories:** [Tous nos vins](#), [Val de Loire](#), [Vins Blancs secs](#)

**Mots-clés:** [Gros-Plant](#), [Gros-Plant du pays Nantais](#), [Val de Loire](#), [Vin blanc sec](#)

**Page:**

<http://www.avs-sa.be/produit/gros-plant-du-pays-nantais-sur-lie-domaine-des-hautes-noelles-chon-fils/>

### En résumé

AOP Gros Plant du Pays Nantais

Le Gros-Plant, issu du cépage " Folle Blanche", cultivé sous le climat tempéré océanique du pays nantais produit un vin aux arômes d'agrumes à la fraîcheur acidulée. Parfait pour les fruits de mer !

### Description

A l'apéritif :

Avec de légers amuse-bouches.

Avec l'entrée :

Huîtres, Crevettes grises, [Chaussons garnis de poisson poché et poireau sauce citronnée](#), ...

...

Avec le plat :

Plateau de fruits de mer, Moules marinières, Mais aussi fondue et raclette.

## Attributs

- Pays: France
  - Région viticole :: Val de Loire
  - Nom du domaine :: Domaine des Hautes Noëlls
  - Type & couleur :: Vin blanc sec
  - Catégorie: Vin tranquille
  - Appellation :: AOP Gros-Plant du Pays Nantais
  - Millésime :: 2018
  - Cépage(s) :: Folle Blanche 100 %
  - Oeil :: Couleur jaune pâle, reflets intenses et très belle brillance.
  - Nez :: Arômes à dominante florale (aubépine) et agrumes (citron)
  - Bouche :: Notes fruitées, acidulées, finale toute en vivacité, caractérisée par le perlant issu de l'élevage sur lie.
  - Terroir :: Sol : Schistes et Micashistes
- Climat : tempéré océanique
- Mode de culture : Disques en surface et enherbement