

DOMAINE
LES QUATRE JOURNAUX

FOLLE BLANCHE

GROS-PLANT DU PAYS NANTAIS

2
0
2
4



TERROIR & HISTOIRE

Cette Folle Blanche, cépage emblématique du Gros Plant du Pays Nantais, révèle les traits caractéristiques de l'appellation : grande fraîcheur, tension affirmée, arômes vifs d'agrumes et de fruits frais. Mais implantée sur les sous-sols de gabbro du Clos Saint-Vincent et conduite avec un strict contrôle des rendements, elle acquiert une structure et une densité de bouche remarquables, portées par une longueur persistante, qui la placent parmi les expressions les plus abouties du cépage.

PROFIL & ASSOCIATIONS

Avec sa fraîcheur vive et citronnée, cette Folle Blanche accompagne à merveille les huîtres, palourdes et coquillages, mais aussi les sushis et ceviches. Sa densité de bouche lui permet également de se marier avec des poissons grillés ou des fromages frais comme le chèvre ou la faisselle. Elle se savoure aussi en apéritif pour son éclat aromatique.

DATE DE RECOLTE

26 septembre 2024

ELEVAGE

9 mois sur ses lies fines

CEPAGES

100% Folle Blanche

DEGRE

10% Vol.

GARDE

3 à 5 ans



@bocagewines

www.bocage-wines.com