

DOMAINE DES HERBAUGES

COLLECTION PLAISIR



Gros-Plant sur lie

«Domaine des Herbauges Collection Plaisir»

100% Folle Blanche

Terroir / Soils

Sols siliceux argileux recouverts de sable à galets roulés, jeunes vignes conduites en Agriculture Raisonnée

Young vines conducted under Sustainable Agriculture practices on chalky and clayey soils which are covered with pebbles

Vinification / Vinification

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût – Elevage pendant plusieurs mois dans nos cuves souterraines verrées

After a gentle pneumatic pressing, the juice is cleared and kept cold – a « stabilisation à froid », which brings more flavours and aromas. After thermo-regulated fermentation in glass-lined underground vats, the wines are then left to mature on their lees until bottling in the spring.

Profil oenologique / Oenological profile

Clair et brillant, ce Gros-Plant sur lie aux jolis reflets vert pâle, offre des arômes amples de citron, et une belle minéralité. Fraîcheur et finesse persistantes en bouche.

Clear and limpid, this Gros-Plant sur lie is bright with pale green tints, with ample lemon aromas. Lively, ample with a very long fresh finish

Suggestions gastronomiques / Gastronomical suggestions

Apéritif, fruits de mer, coquillages en particulier les huîtres, poissons grillés.

Aperitif, shellfish particularly oysters, grilled fishes like sardines...