

Le P'tit Lolo Blanc

IGP Vin de Pays du Val de Loire

INFORMATION

Appellation : Le P'tit Lolo
Blanc la Vinconnière

Cépage : 50% Chardonnay,
50% Sauvignon

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Pressurage direct
vinifié en cuve avec une
thermo-régulation
Légers bâtonnages
Mise en bouteille courant
mars

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : Situé sur
le vignoble Nantais à Clisson

Surface : 45 hectares

Type de sol :
Argilo-schisteux et granitique

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : jaune pâle brillant

Nez : arômes de fruits blancs,
d'agrumes, de fruits secs et
de pain grillé bien typés

Bouche : tout aussi
aromatique, montre
beaucoup de volume, avec ce
qu'il faut de fraîcheur pour
donner au vin du relief et de
la structure

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 9°C

Accords mets et vins : A
l'apéritif avec des rillettes de
poissons
Avec des asperges
Avec du poisson
Avec de la viande blanche

Garde : 2 à 4 ans

