



**Vices &  
Vertus**  
Louise Chéreau  
Vigneronne

## COLERE - FOLLE BLANCHE

Notre nouvelle gamme Vice&Vertus fait référence aux sculptures qui ornent notre chai à barriques. Notre motivation, à travers ces cuvées confidentielles, est de travailler de nouvelles vinifications sur nos cépages régionaux : le Melon de Bourgogne et la Folle Blanche.

Notre cuvée colère symbolise la fraîcheur océanique qui est l'un des éléments clé du terroir du Pays Nantais.

### L'APPELLATION :

Vin de France

### LE CEPAGE :

100% Folle Blanche

### LE TERROIR :

La cuvée est issue des jeunes vignes plantées sur un terroir de schiste en Pays Nantais.

### LA VINIFICATION SUR LIE

Pour équilibrer la vivacité caractéristique de la folle blanche, nous avons décidé de vinifier cette cuvée sur lies fines à la manière d'un Muscadet.

### LE MILLESIME 2018

La vigne a débuté son cycle végétatif début Avril. Les températures douces du printemps ont aidé les bourgeons à se développer normalement sans craindre le gel. Le mois de Juin et ses quelques pluies a permis de faire les réserves hydriques nécessaires à l'été particulièrement chaud et sec. La floraison s'est bien passée permettant aux baies de se développer sans couler. Les vendanges ont débuté sous le soleil le 3 septembre pour terminer quatre semaines plus tard. Grâce à l'été indien, nous avons pu prendre notre temps afin de respecter les maturités de chaque parcelle de vigne.

### LES NOTES DE DEGUSTATION:

La couleur jaune claire est caractéristique de ce cépage. Au nez les arômes de fruits frais s'expriment en premier et laissent place à des notes iodées que l'on retrouvera en bouche accompagnées de zeste d'agrumes.

### LES ACCORDS METS ET VINS:

La folle blanche et le meilleur accord vin que l'on pourra trouver avec les huitres et les coquillages.

Il sera également très apprécié en apéritif au soleil avec quelques bons amis.

