



📖 Le Gros Plant du Pays Nantais a été promu en 2011 au rang d'Appellation d'Origine Contrôlée. Au Domaine Jean Luc VIAUD, il représente une superficie non négligeable. En effet, Jean-Luc Viaud ainsi que ses prédécesseurs ont toujours réservé à ce cépage généreux, des terroirs qui permettent de maîtriser sa production.

Superficie : 2 hectares

Cépage : Folle-Blanche de sélection massale (sélection dans les parcelles de l'exploitation)

Age : 20 à 45 ans

Terroir : ➤ Coteaux

➤ Sol sableux sur **micaschistes**



- ✂ Récolte mécanique
- ✂ Débourbage d'une durée de 12 à 18 heures et filtration des bourbes
- ✂ Fermentation alcoolique à 18-20°C
- ✂ Élevage sur lies jusqu'en mars de l'année suivant la récolte
- ✂ Assemblage sur les **meilleures cuvées**
- ✂ Il doit être bu dans sa jeunesse mais il conserve sa fraîcheur et son caractère au moins pendant 2 à 3 ans.
- ✂ Ses arômes **citronnés**, son caractère franc et vif en bouche, le rend **inégalable sur un plateau d'huîtres**, voir de fruits de mer.
- ✂ Il s'avère aussi bon compagnon **des poissons grillés ou cuisinés** en papillotes.
- ✂ Les amateurs de Kir, l'apprécieront pour sa légèreté et sa fraîcheur.
- ✂ il est aussi remarquable en tant que vin blanc de base **pour vos cocktails (sangria blanche,...)**