

# L'Effet Mer

## Vin de France Blanc

<b>Cépage</b>	<b>Folle Blanche</b>
<b>Terroir</b>	Les vignes sont cultivées sur un terroir de Gneiss et micaschiste à l'altération superficielle, induisant une vigueur modérée de la vigne.
<b>Culture de la vigne Vinification</b>	Le vignoble est en agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à maturité optimale. Le pressurage pneumatique est lent, la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique sont naturelles.
<b>Elevage</b>	Le vin est élevé sans soufre sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine par nos soins.
<b>Dégustation</b>	Nez frais et fruité. Délicieusement tendu, avec ses effluves d'agrumes légèrement iodées. A servir entre 10° et 12°
<b>Accord Mets- Vins</b>	C'est un vin qui appelle les huitres et les copains.

