



DOMAINE DROST



FRANC DE PIED

Franc de Pied est issu d'une vigne sans porte-greffe plantée en l'an 2000. La parcelle se trouve au sommet de la corniche avec le Layon à ses pieds. Implantées sur des coteaux d'alluvions sablonneux caractéristiques d'une érosion intense de l'ancien sol montagneux, ses racines originelles restent protégées du phylloxera.

Cette cuvée Anjou Blanc sec se caractérise par un très faible rendement des pieds de vignes non greffés de Chenin, moins de 10hl à l'hectare, ce qui confère au vin une étonnante concentration des arômes sublimée par l'exposition sud de la parcelle.

Rafraichis par un bois de pins parasols et le Layon en contrebas, les raisins récoltés sont ensuite élevés pendant près de 18 mois en œuf béton et amphores en grès, pour parvenir à un équilibre presque magique entre puissance des arômes et tension en bouche.

ANALYSES

Taux d'alcool : 12,64 % vol
Sucres résiduels : 0,8 g/L
Acidité totale : 3,62 g/L
Acidité volatile : 0,49 g/L
SO2 total : 32 mg/L

SERVICES

Température de service : entre 10°C et 13°C;
Nos vins sont non-filtrés, ils peuvent avoir un léger dépôt et une robe trouble.

