



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

FOLLE BLANCHE « Le Fief Cognard » 2023

VIN

Vin de France Folle Blanche
Cépage : 100 % Folle Blanche
Cette cuvée est issue d'une sélection massale de vignes plantées en 1949, 1959, 1965 et 1977.
2^{ème} année de conversion biologique.
Alcool : 11 %
Acidité : 8 gr / litre
pH : 2,92
Soufre : 30 mg de SO2 total

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri sur table, suivi d'un pressurage direct et d'un léger débourbage.
La fermentation s'effectue en levure indigène en œuf d'argile.

TERROIR

Sol superficiel de limon sableux avec sous-sol de granite altéré.
Les sols sont labourés intégralement.
Nous procédons à un ébourgeonnage manuel des cœurs de souche et une vendange en vert durant la saison pour améliorer la qualité de notre production.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue en œuf d'argile et quasiment sans soufre, et dure environ 10 mois.
Mise en bouteille sous gaz inerte, sans collage ni filtration, le 9 juillet 2024.



La Folle Blanche est un cépage qui a été abandonné par l'ancienne génération de vignerons, car difficile à travailler à la vigne. Si on la laisse faire, elle produit énormément et se montre ingérable. C'est pour cela que nous réalisons un énorme travail à la vigne sur cette cuvée.