



DOMAINE DROST



## FRANC DE PIED

AOC Anjou Blanc  
Vin blanc sec : 100 % Chenin  
Volume : 75 cl

L'Expression Pure du Chenin

Née de vignes sans porte-greffes, plantées en l'an 2000, la cuvée Franc de Pied 2022 est une rareté. Dominant le Layon depuis les hauteurs de La Corniche Angevine, les parcelles profitent d'une exposition plein sud et d'un terroir unique de coteaux d'alluvions sablonneux, légers et très drainants. Ce sol protège naturellement les racines du phylloxéra, permettant à la vigne de s'exprimer dans sa forme la plus originelle.

Vignoble  
Plantation : Vignes franches de pied (sans greffage) – année 2000  
Exposition : Plein sud  
Culture : Biodynamie  
Rendement : < 10 hl/ha – très confidentiel

Vinification & Élevage

Fermentation naturelle  
Élevage de près de 18 mois en œufs en béton  
Aucun collage ni filtration  
Objectif : équilibre, minéralité et pureté maximale

Profil du vin

Nez : Agrumes, fruits blancs, fine salinité  
Bouche :  
• Vibrante, tendue, profonde



DOMAINE DROST

Les Essarts, 49190 Val-du-Layon / dd.domaine@gmail.com / +33 2 41 78 18 71

- Minéralité affirmée
- Équilibre entre tension et volume

Style : Sec, ciselé, rare et expressif

Un hommage au Chenin libre, authentique et vivant

Accords Mets & Vins

À savourer avec des poissons nobles, des crustacés, des plats végétariens élaborés ou seul, pour la méditation.

Un vin de garde, taillé pour les amateurs de vins purs et identitaires.

## 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;

