DOMAINE DROST



FRANC DE PIED

L'Expression Pure du Chenin. Née de vignes de Chenin sans porte-greffes, plantées en l'an 2000, la Cuvée Franc de Pied 2021 est une rareté. Surplombant le Layon, nos parcelles se dressent au sommet de La Corniche Angevine, bénéficiant d'une exposition plein sud et d'un terroir unique de coteaux d'alluvions sablonneux. Grâce à ce sol léger et drainant, les racines originelles de nos ceps restent préservées du phylloxéra et elle livrent un vin d'une intensité remarquable.

Cultivée en biodynamie, notre vigne offre un rendement confidentiel, inférieur à 10 hl/ha, garantissant une concentration et une pureté d'exception. Après une vinification délicate, cette cuvée est élevée près de 18 mois en œuf béton, affinant son équilibre et sa minéralité.

Le résultat ? Un vin blanc sec, vibrant et ciselé, à la fois tendu et profond, où la fraîcheur et la salinité rencontrent des notes d'agrumes et de fruits blancs. Une bouteille rare, reflet d'un terroir préservé et d'un savoir-faire patient.

Production limitée – Un hommage au Chenin libre et authentique.

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

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

Température de service : entre 10°C et 13°C;



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