

VIN DE FRANCE « FOLLE BLANCHE » 2025 Domaine Braud



Histoire : Ce membre de la nouvelle vague du Muscadet n'en est plus au début de son histoire. La passion qui l'anime et son travail acharné lui ont permis de rejoindre très vite les référents du vignoble et d'être un des leaders de la génération montante.

Installé à Monnières, en plein cœur du vignoble Nantais, Julien Braud est issu d'une famille de vignerons. Il s'est installé en 2009 en reprenant petit à petit des vignes de ses parents puis de voisins.

Il fut rejoint par sa femme Apolline, ingénieure

agronome de formation, en 2020. Ils conduisent aujourd'hui 18 hectares de vignes en agriculture biologique.

Encépagement : Folle Blanche 100%

Terroir : Granit, Gneiss, Orthogneiss

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : Cette Folle Blanche respire l'équilibre entre un fruité discret mais présent (nuances zestées) et l'acidité naturelle du vin lui procurant un bon potentiel de garde. D'une pureté cristalline, elle révèle une minéralité affirmée et une finale fraîche grâce à un côté perlant justement dosé.

Quelques accords : Huîtres, Moules marinières, Coquillages St-Jacques, Tartares de poisson, Chèvre frais...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com