

Délice des Frênes





Appellation Touraine Amboise


Catégorie Blanc **Type** Moelleux

 **Cépages** 100% Chenin

Le Terroir


 - Situation Parcelle des Frênes et de la Touche
 - Sol Argilo siliceux

Conduite du Vignoble

 Viticulture raisonnée avec travail du sol. Taille en gobelet avec palissage

Récolte, Vignification et élevage

La récolte se fait à la main pour ne pas abîmer les raisins en surmaturation. On effectue ensuite un pressurage lent.


 La fermentation alcoolique est réalisée dans des fûts de 400 l durant 2 mois.

On obtient un vin à 12,5 % vol + 60 g de sucre résiduel. L'élevage se fait 1/3 en fût et 2/3 en cuve

 **Garde** De 3 à 7 ans

Accord mets/vin

Belle persistance et longueur en bouche. Vin restant sur la fraîcheur avec des notes de fleur d'acacia.

 A l'apéritif, sur un foie gras, avec un dessert, sur un fromage de chèvre frais

 **Servir à 8°C**



Conditionnement
Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine Amboise


Catégorie White **Type**

 **Grape variety** 100% Chenin

Terroir


 - Location « Les Frênes » and « La Touche » wine plot
 - Soil clay-silicate

Vineyard operation :

 Reasoned viticulture with natural grassing (ray grass).
Gobelet pruning with

Harvest, vinification and breeding :

Grapes are harvested manually for not damage grapes in overmaturity and are slow gentel pressing.


 Alcoholic fermentation during 2 month in casks of 400L .

We obtain an wine at 12,5% with 60g of residual sugar. Raised in barrels 1/3 and 2/3 in vats


 **Wine keeping :** 3 to 7 years

Food and wine pairing

A lovely persistence and good lenght on the palate.

 Wine stay on freshness with notes of acacia flower.

During aperitif, with foie gras, with a based dessert or with a fresh goat's cheese

 **Serve at 8°C**

Packaging
bottles of 75cl