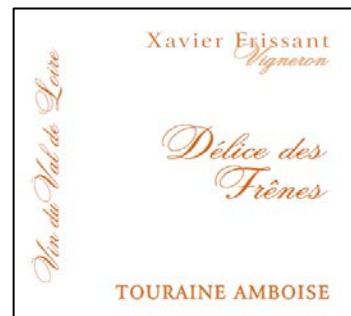


# Délice des Frênes

## 2016




**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 + 30 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 vine-growing with natural grassing (ray grass).


 Gobelet pruning with

### Harvest, vinification and breeding :

The grape harvest was carried out manually to avoid damaging the clusters in overmaturity, then they are slow gently 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 length on the palate.

 Wine stay on freshness with notes of acacia flower.

Food matching: during aperitif, with foie gras, with a based dessert or with a fresh goat's cheese

 **Serve at 8°C**

**Packaging**  
bottles of 75cl