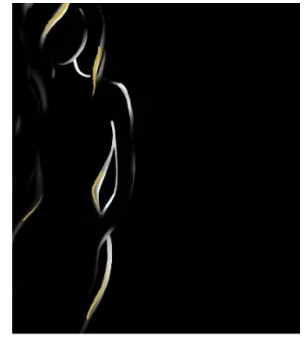



# La Griffes d'Isa 2017

## Blanc




**Appellation** Touraine

**Catégorie** Blanc      **Type** sec


 **Cépages** 100% Fié Gris ou Surin  
**2 ème passage**

### Le Terroir

 **Situation** Parcelle du « Clos du Verger »  
**Sol** Plateau argilo limono siliceux


### Conduite du Vignoble

Viticulture raisonnée, enherbement (ray gras, fétuque).  
Travail du sol mécaniquement avec des labours sur le cavaillon.

 On effectue l'effeuillage et les vendanges en vert ce qui permet d'améliorer la maturation et de limiter les rendements

### Récolte, Vignification et élevage

Vendanges extrêmes en 2ème passages réalisées manuellement.


 Cette technique permet de ne récolter que les raisins à maturité parfaite.


Pressurage lent des grappes entières avec un pressoir pneumatique.

Les fermentations alcooliques se font en fûts de 300hl à basse température sans ajout de levure de fermentation. Elevage sur lies en foudre

 **Garde** De 3 à 7 ans

### Accord mets/vin

 Vin complexe, d'une belle longueur en bouche, gras, rond, il accompagnera vos poissons en sauces légèrement relevées, sur une volaille en cocotte


 **Servir à 10° - 12° - Vous pouvez Carafes**

### Conditionnement


Bouteilles de 75cl

**Appellation** Touraine

**Catégorie** White      **Type** dry


 **Grape variety** 100% Fié Gris ou surin  
**2 nd passage**

### Terroir

 **Location** « Clos du Verger » wine plot  
**Soil** clay silicate limestone plateau


### Vineyard operation :

Reasoned vine-growing with natural grassing (ray grass and meadow fescue).

 Mechanical soil cultivation with ploughing the cavaillon (patch of earth between two vines).  
Leaf thinning and green harvesting allow maturation and yield control


### Harvest, vinification and breeding :

Second manual grape harvest, to have a perfect maturity Then they are slowly pressed pneumatically


 Alcoholic fermentation is then done in 300 l barrels with no yeast addition at low temperature . Raised on lees in foudre barrels.  
Bottled during March of the following year

 **Wine keeping** 3 to 7 years

### Food and wine pairing

 A complex wine with a pleasant long finish, smooth and fat

Food matching: fish in sauce with a bit of spice or with poultry en cocotte recipes

 **Serve at 10 - 12°C, you can decanter this wine**

### Packaging

bottles of 75cl

