



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Méthode traditionnelle, Bulles de Brut Rosé **A.O.P Touraine**



Type

Rosé Brut

Cépage

Gamay

Situation géographique

Parcelle située à l'extrémité Sud du vignoble sur le lieu-dit « Les Pentes »

Terroir

Coteau caillouteux avec un sol argilo-silico sableux

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique avec un enherbement ray-gras fétuque

Taille Gobelet

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement

35hl/ha

Vinification

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis subissent un pressurage direct. La fermentation alcoolique dure 10 jours.

Elevage

Il est réalisé en cuve inox, la prise de mousse dure 9 mois.

Dégustation

Avec son joli fruité et sa vivacité, il vous surprendra également par sa belle présence en bouche.

Idées d'accords mets-vins

Aussi bien à l'apéritif qu'en dessert avec une tarte aux fruits rouges

Garde

3 ans

Service

6° C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

Tél : +33(0)2. 47. 57. 23. 18 – xf@xavierfrissant.com - www.xavierfrissant.com