



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Chenin des Pierres 2018

A.O.P Touraine Amboise

Médaille d'or, concours agricole Paris 2020



Type

Sec

Cépage

100% Chenin

Situation géographique

Parcelle des Pierres

Terroir

Perruches

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique, nous effectuons un travail du sol.

Taille Gobelet sur palissage

Age moyen des vignes : 10 ans

Rendement

40 hl/ha

Vinification et élevage

La récolte se fait mécaniquement, les grappes sont pressurées avec un pressoir pneumatique. Le vin est vinifié 2/3 en cuve inox et le 1/3 restant en fûts de chêne. La fermentation alcoolique dure environ 45 jours puis la mise en bouteille se fait courant printemps 2019.

Dégustation

Agrumes et épices caractérisent ce vin légèrement structuré et frais.

Idées d'accords mets-vins

Poissons en sauces, risotto aux champignons, fromages de chèvres légèrement frais

Garde

5 ans

Service

7-8° C