



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Collection Chenin 2018

A.O.P Touraine Amboise

Edition limitée



Type

Sec

Cépage

100% Chenin

Situation géographique

Les Perrières

Terroir

Perruches dominant la Loire

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique, nous utilisons la technique du labour sur le cavaillon avec un enherbement ray-gras fétuque.

Taille Gobelet sur palissage.

Age moyen des vignes : 31 ans

Rendement

25hl/ha

Vinification

Les grappes sont récoltées manuellement puis subissent un pressurage pneumatique. La vinification se fait en fûts de 300L et la fermentation alcoolique dure environ 45 jours.

Dégustation

Ce vin est savoureux, riche et généreux.

Idées d'accords mets-vins

Idéal avec un tajine, cuisine épicée, du saumon fumé, une tarte Tatin...

Garde

5 ans

Service

10° C - Vous pouvez carafier

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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