



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Délice des Frères 2019

A.O.P Touraine Amboise



Type

Moelleux

Cépage

Chenin

Situation géographique

Parcelles « Les Frères » et « La Touche »

Terroir

Argilo siliceux

Pratique culturale

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

Taille Gobelet

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement

50hl/ha

Vinification

La récolte se fait à la main pour ne pas abîmer les raisins en surmaturation. On effectue ensuite un pressurage lent. La fermentation alcoolique dure 2 mois en fûts de 400L. L'élevage est réalisé 2/3 en cuve inox et le 1/3 restant en fûts.

Dégustation

Ce moelleux, avec ses notes de fleurs d'acacia, révèle de la fraîcheur et une belle longueur en bouche.

Idées d'accords mets-vins

Idéal à l'apéritif avec des toasts de chèvre chaud, du foie gras ou en dessert avec une tarte aux abricots...

Garde

7 ans

Service

6° C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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