



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

La Griffe d'Isa 2014
A.O.P Crémant de Loire

Brut Nature,



Cépages

Chardonnay : 70%
Chenin : 30%

Situation géographique

Parcelle située sur les 1^{ère} côtes de Mosnes aux lieux-dits « La Touche » et « Les Frênes »

Terroir

Perruches, argilo siliceux

Pratique culturale

Nos vignes sont travaillées en viticulture raisonnée
Taille Guyot (Chardonnay) et Gobelet (Chenin)
Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement

60hl/ha

Vinification

La récolte est effectuée manuellement en cagette. La fermentation alcoolique dure 12 jours à une température inférieure à 18°C. Puis les cépages sont assemblés au 2^{ème} soutirage.

Elevage

Il est réalisé minimum 18 mois sur latte jusqu'au dégorgement.
Au dégorgement, ce crémant n'a reçu aucune liqueur, c'est un zéro dosage

Dégustation

Vivacité, harmonie et finesse sont au rendez-vous avec cette cuvée Hautes-Coutures.

Idées d'accords mets-vins

Parfait tout au long d'un repas, aussi bien à l'apéritif avec des tartines de saumon fumé qu'en dessert avec un nougat de Tours ou des macarons...

Garde

10 ans

Service

6° C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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