



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

La Griffe d'Isa 2018

A.O.P Touraine

Edition limitée



Type

Sec

Cépage

100% Fié gris

Situation géographique

Parcelle « Clos du verger »

Terroir

Plateau argilo limono siliceux

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique, nous utilisons la technique du labour sur le cavaillon avec un enherbement ray-gras fétuque. Nous effectuons des effeuillages et des vendanges en vert.

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement

35hl/ha

Vinification et élevage

Après une récolte manuelle, les grappes subissent un pressurage lent sur pressoir pneumatique. La vinification en fût de 300L à basse température est suivie d'un élevage de 6 mois en fût de 300L. Le vin est ensuite mis en bouteille en juin 2019

Dégustation

Ce vin aux arômes de fruits exotiques est complexe, riche et onctueux.

Idées d'accords mets-vins

Poissons en sauces légèrement relevées, volaille en cocotte accompagnée de pommes de terre rissolées...

Garde

5-7 ans

Service

10° C - Vous pouvez carafier