



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

M' de la Touche 2018

A.O.P Touraine Amboise Rouge



Cépage

100% Côt, sélection massale

Situation géographique

Parcelles situées sur le lieu-dit « La Touche »

Terroir

Argilo siliceux.

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique, nous utilisons la technique du labour sur le cavaillon avec un enherbement naturel

Taille Gobelet

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement

30hl/ha

Vinification et élevage

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis macèrent à froid pendant 8 jours. Des pigeages sont régulièrement effectués.

Elevage en cuve inox, filtration légère et mise en bouteille en juin 2019

Dégustation

Ce vin, a la robe pourpre, est léger, fruité et gourmand.

Idées d'accords mets-vins

A l'apéro avec un plateau de charcuterie, des rillettes de Tours ou bien une quiche tourangelle avec des rillons...

Garde

3 à 5 ans

Service

15° C