



# Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

## *Méthode Traditionnelle, Bulles de Brut* **A.O.P Touraine**



### **Type**

Brut ou demi-sec

### **Cépage**

100% Chenin

### **Situation géographique**

Parcelle située sur le lieu-dit « jeunes vignes des frênes ».

### **Terroir**

Perruches

### **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**

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées avec un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique dure 15 jours.

### **Elevage**

Il est réalisé en cuve inox, la prise de mousse dure 18 mois minimum.

### **Dégustation**

Fines bulles et vivacité caractérisent cet effervescent équilibré.

### **Idées d'accords mets-vins**

Tout au long d'un repas festif, aussi bien à l'apéro qu'en dessert avec des pommes caramélisées à la cannelle avec une boule de glace vanille.

### **Garde**

3 ans

### **Service**

6° C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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