



# Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

## *Tendance 2019* **A.O.P Touraine Amboise**



### **Catégorie**

Rosé sec tendre

### **Situation géographique**

Vin d'assemblage des différents terroirs de l'appellation

### **Terroir**

Perruches

### **Cépages**

70% Côt

30% Gamay

### **Pratique culturelle**

Nos vignes sont en conversion biologique, nous effectuons un travail du sol et l'enherbement y est naturel.

Taille Gobelet

Age moyen des vignes : 30 ans

### **Rendement**

25hl/ha

### **Vinification et élevage**

Après une récolte mécanique, les grappes subissent un pressurage direct.

La fermentation alcoolique à basse température dure environ 30 jours puis le vin est élevé en cuve inox sur lie fine jusqu'à la mise en bouteille janvier 2020.

### **Dégustation**

Ce rosé équilibré et fruité procure de la fraîcheur.

### **Idées d'accords mets-vins**

Melon au jambon de Bayonne, poisson grillé et ses légumes croquants, Paëlla, salades composées, tartes salées...

### **Garde**

3 ans

### **Service**

7-8° C