

Guides, Presses, Distinctions...

Nous remercions tous les journalistes, influenceurs et dégustateurs pour leurs commentaires et la mise en avant de nos vins et de notre travail.

La Revue du Vin de France - Juillet 2021	2
Wineanorak – Avril 2021.....	3
Le Guide Hachette des Vins – 2021	4
The Cambridge Wine Blogger.....	5
Paris-Bistro - Mars 2021	6
Vinconnexion - Mars 2021.....	7
Concours Général Agricole de Paris – 2020.....	8
Guide des Vins Bettane - 2020.....	9
La Revue du Vin de France - Juillet 2020	10
Wine enthusiast - 2020.....	11
France Inter – 30 juin 2019.....	12
Concours Général Agricole de Paris – 2019.....	13
La Nouvelle République – 23 avril 2019.....	14
Guide Bettane Desseauve – 2018	15
Le Point – 27 mars 2018.....	16
La Revue du Vin de France – Février 2017.....	17
Concours Général Agricole de Paris – 2016.....	18
Concours mondial du Sauvignon – 2015.....	19
Le Point – mars 2015.....	20
Le Vin Ligérien – 9 mars 2015	21
Le Guide Hachette des Vins – 2013.....	23
Le Vin Ligérien – avril 2013.....	24
La Revue du Vin de France – Février 2013.....	25
Le Vin Ligérien – août/Septembre 2012.....	26
Concours mondial du Sauvignon – 2012.....	27
La Revue du Vin de France – juin 2011.....	28
Guide Bettane Desseauve – 2011	29
RVF Les meilleurs vins de France 2011.....	30
Concours Général Agricole de Paris – 2009.....	31
Concours Général Agricole de Paris – 2008.....	32

La Revue du Vin de France - Juillet 2021

Collection Chenin 2016 Amboise Chenin



Le toasté grillé généreusement appuyé rappelle une époque où le boisé imposant dans les blancs attirait les foules. On reconnaît toutefois une matière intensément veloutée. Une puissante saveur de fruits jaunes portée par de beaux amers. Un blanc automnal à ouvrir avec un quasi de veaux aux morilles.

89/100

Griffe d'Isa Rouge 2018 Amboise Côt



On sent une recherche de puissance et de concentration veloutée du côté à travers une juste maturité des raisins. Illustration par une matière d'une intensité remarquable. Très belle profondeur florale et soigneusement élevée.

91/100



Wineanorak – Avril 2021

L' Orée des Frênes 2017 **Amboise Côt**

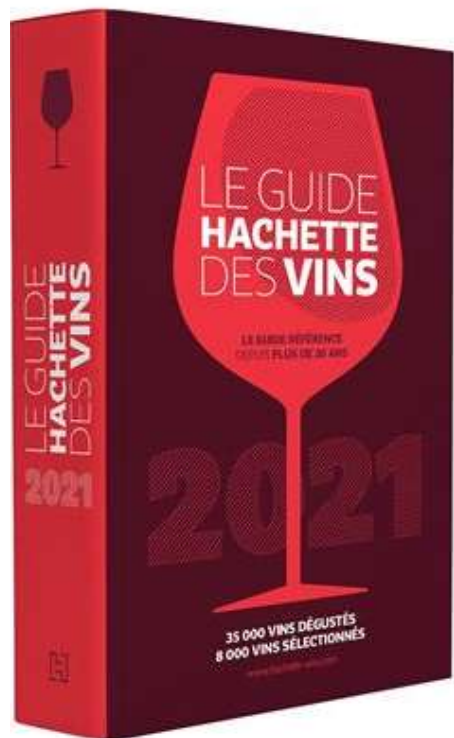


13% alcohol. This is 100% Côt. Gravel and graphite edge to the floral cherry and blackberry nose. The palate is fresh and quite structured, with a stony, chalky undercurrent to the supple black cherry fruit. It's very fresh and expressive, and quite elegant, with well integrated green notes. Masses of drinkability.

91/100

Le Guide Hachette des Vins – 2021

Tendance 2019 Touraine Amboise Rosé



De la cerise, de la groseille et de la fraise des bois, en veux-tu en voilà. L'attaque tendre et fruitée laisse place à une expression plus à une expression plus puissante et généreuse, avec en finale une pointe épicée. Les grillades seront les bienvenues aux côtes de cette bouteille.



The Cambridge Wine Blogger

A Cambridge blog. About wine - mostly. By Tom. **Saturday, 20 February 2021**

[Xavier Frissant Touraine 2020](#)

The vineyard is based in five different locations with two distinct terroirs:

- clay-siliceous soils, rich in flint; these are found on the plots of Les Frênes,

Les Pierres and La Touche.

- loamy-sandy soils in Hauts-Noyers and Clos du Verger.

The wines labelled as AOC Touraine are 100% Sauvignon blanc and express the minerality of the terroir.

The plot for this wine is located on the southernmost edge of the vineyard in "les Pentes"; it is a stony cliffside with clay silica sand.

The wine is slowly vinified at low temperature which preserves to preserve aromatics; complexity comes from maturation on fine lees in stainless steel.

Xavier Frissant Touraine 2020

minty, fresh and mineral with exotic fruits; zippy grapefruit and lime marmelade, green apples, stone fruit, and freshly cut grass with a leesy-creaminess and pronounced saline minerality. Adept, well-made, complex and flawless.

Good.

Fresh enough for an aperitif, match with goat's cheese or sea bass with asparagus risotto. Also, cold meats, moules marinière with cream, garlic and parsley, oysters, grilled fish.



A flawless Loire Sauvignon from [Xavier Frissant](#)

There's an old joke about people saying how they don't like Chardonnay but they love Chablis. Today's equivalent would be not liking SB, but loving Loire whites. Yes this is a zippy SB; it's also a Loire. And it's lovely: minty aromatics and grapefruit citrus zest. Flawless.

There are two white wine grapes that it's OK for wine geeks not to like; one is the highly aromatic, oily Gewürztraminer. Sauvignon blanc is fast becoming the other.

There are of course Sauvignons and Sauvignons; for every pungent, in-yer-face kiwi-style SB, there's a nuanced and complex Sancerre or white Bordeaux.

A good modern, cool-climate Sauvignon will have expressive aromatics but also a textured complexity and minerality.

Xavier Frissant Touraine 2020

Xavier Frissant operates a 18 hectare vineyard, located south of the Loire, on the best slopes of the Municipality of Mosnes, just outside the beautiful town of Amboise.

Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P., Touraine - Amboise -

Paris-Bistro - Mars 2021



By Paris redaction on 23 mars2021 [Vins de Loire](#)

[Les vins»Infos des vignobles»Vins de Loire»](#)

L'Orée des Frênes 2018 Amboise Côt



Sacré côt. C'est ainsi qu'on appelle le malbec sur les rives de la Loire autour de Tours. Sa palette d'expression, à commencer par la couleur de sa robe et sa fluidité, le distingue de son homologue de cahors.

Le Touraine Amboise de Xavier Frissant, viticulteur à Mosnes depuis huit générations et en conversion au bio depuis 2018, est sur ce point une bonne illustration. Pour la bouche, cette « Orée du bois » aura bien du mal à dissimuler de même son origine ligérienne. Il provient de vignes d'une parcelle de 4 ha dominant la Loire et entourée de bois. Les sols sont caillouteux faits de silex et argilo siliceux. Fruit rouge – cerise, framboise- friand et plaisant, mâtiné de notes épicées. La finesse des tanins vous met le cerveau à l'affût comme devait l'être celui de Léonard de Vinci quand il séjournait ... à Amboise. En attendant, cette Orée de bois accompagnera idéalement les fromages de chèvres locaux. A commencer par un Sainte-Maure de Touraine.

Vinconnexion - Mars 2021

L'Orée des Frênes 2018 Amboise Côt



Le cépage Côt pour les rouges de L'AOP Touraine Amboise produit des vins de garde, d'une finesse structurale et d'une couleur soutenue appréciée par les consommateurs

Cépage : Côt – Sélection massale, vieilles vignes.

Terroir : parcelle de 4 ha bénéficiant d'un climat lié à sa position dominant la Loire et entourée de bois sur 3 points cardinaux. Sol silex, argilo siliceux, très caillouteux.

Vinification et élevage : récolte manuelle, pigeage. Fermentation alcoolique de 21 jours en foudre tronconique. Elevage de 12 mois en « tonne » de 600 litres. Mise en bouteille sans filtration courant juillet 2020.

Dégustation : robe rubis pourpre. Nez frais, fruité framboise-cerise, épices douces réglisse cachou-poivre noir-muscade, une touche cigare. Bouche ronde et ample, harmonieuse entre le fruit et des tanins présents mais fondus, poivrée, fève de cacao jusque dans la longue persistance.

Les harmonies mets-vin : terrine de sanglier, thon rouge, poisson cuisiné au vin, côte de bœuf, brie, salade de fruits rouges.



Concours Général Agricole de Paris – 2020



Chenin des Pierres 2018 Amboise Chenin



Guide des Vins Bettane - 2020



La Revue du Vin de France - Juillet 2020



L' Orée des Frênes 2017 Amboise Côt



Amboise est un grand terroir pour le Côt. Haut en couleur, structuré par des tannins saillants et des saveurs de violette, celui-ci offre un beau potentiel de garde.

15.5/20

Wine enthusiast - 2020

Chenin des Pierres 2018 Amboise Chenin



Légèrement boisé dans des fûts plus vieux, ce vin a un caractère affirmé. Avec des agrumes remplis d'épices et d'acidité acidulée, le vin est légèrement structuré et frais.

Buvez maintenant.

La désignation : Les pierres

Variété : Chenin Blanc

Appellation : Touraine Amboise, Vallée de la Loire, France



Roger Voss @vossroger

Éditeur européen, commente les vins du Portugal et de la France. Roger Voss couvre Bordeaux, la Bourgogne, la Champagne, la Loire et le sud-ouest de la France ainsi que le Portugal. Sa passion est d'associer la gastronomie au vin, apportant les plaisirs de la table aux amateurs de vin. Il a écrit six livres sur le vin et la gastronomie et était auparavant correspondant national sur le vin pour le London Daily Telegraph

88/100

France Inter – 30 juin 2019



Une sélection de vin de Loire Côt et Chenin sont les deux cépages mis en avant par la petite appellation d'Indre et Loire. "Touraine Amboise". C'est d'ailleurs l'unique appellation 100% Côt en France, depuis le comité national de l'INAO du 19 juin dernier. Aire délimitée : 774 hectares et seulement 180 revendiqués aujourd'hui. Cette petite appellation vendue sans le négoce, beaucoup en direct, chez les vignerons offre des rouges très coloré, de moins en moins rustique et avec toujours une excellente acidité. Les blancs se distingue à partir du cépage chenin dans ce grand Est viticole tourangeau très sauvignon

Concours Général Agricole de Paris – 2019



L'orée des Frênes 2017



La Nouvelle République – 23 avril 2019



Jim Budd et Henri Chapon
faisaient partie du jury.
© (Photo Corinne Collain)

L'appellation touraine a
organisé la sélection des
cuvées qui assureront sa
promotion aux États-Unis
en 2019. Une quinzaine de
jurés (œnologues, vignerons,
journalistes, sommeliers,
professionnels de la filière)

étaient réunis début avril, au château de Nitray, afin de déguster à l'aveugle 35 cuvées AOC touraine issues à 100 % du sauvignon blanc, cépage emblématique de l'appellation. Jim Budd, journaliste anglais et grand spécialiste des vins de Loire, ainsi qu'Henri Chapon, meilleur sommelier de Grande-Bretagne, faisaient partie du jury d'experts.

Après avoir dégusté 35 vins, les jurés ont finalement retenu 11 cuvées pour représenter l'appellation lors des différentes opérations de communication collectives qui se dérouleront aux USA en 2019, et qui débiteront par un déjeuner de presse à New York le 8 mai. Le palmarès des onze cuvées ambassadrices a été dévoilé au terme de la dégustation, en présence de l'ensemble du jury.

◦ Parmi les 11 cuvées sélectionnées, notre cuvée de Touraine sauvignon blanc 2018.

Guide Bettane Desseauve – 2018



"Xavier Frissant confirme ses dons de vigneron et de vinificateur à travers des cuvées qui nous ont encore mis en lévitation."

L'orée des Frênes 2014 Amboise Côt



16/20

Griffe d'Isa Rouge 2014 Amboise Côt



16,5/20

Chenin des Pierres 2015 Amboise Chenin



15,5/20

Collection Chenin Liquoreux 2015 Amboise Chenin



16,5/20

Les Roses du Clos 2014



15,5/20

La Griffe d'Isa moelleux, La Folie des Roses 2008

16/20

Le Point – 27 mars 2018

Par Jacques Dupont et Olivier Bompas

Le Point

"2017 : encore gelé !

Un bon millésime, des vins très fruités qu'on pourra boire jeunes.

Mais le gel a encore réduit la récolte. "

Chenin des Pierres 2016 Amboise Chenin



Epicé, agrumes, bouche tendue, agrumes, encore très jeune mais prometteur.

15,5/20

Touraine Sauvignon 2017



Fruits blancs, bouche riche, large et longue, très gourmand.

15/20

La Revue du Vin de France – Février 2017

Collection Chenin 2014 Amboise Chenin



Un sec tendre assez abouti, caressant et sensuel. Bouche suave, énergique, parsemée d'amers nobles. Complet et équilibré.

16/20

Collection Chenin Liqueureux 2015 Amboise Chenin



Relief, sucres abondants, équilibre tonique et vigoureux, grande richesse de sève, fraîcheur et volume.
Très beau vin à laisser vieillir un peu.

16,5/20



Concours Général Agricole de Paris – 2016



Chenin des Pierres 2014 Amboise Chenin



Concours mondial du Sauvignon – 2015



Massale des Pierres 2014 Touraine Sauvignon



Le Point – mars 2015

Le Point

Xavier Frissant est vigneron et président du cru Touraine-Amboise, jusqu'alors somnolent : "Nous sommes en train de nous restructurer. C'était n'importe quoi au niveau des cépages et des profils des vins ! En blanc, il n'y a rien à redire, c'est 100 % chenin et ça ne changera pas... Mais en rouge, on arrête avec les assemblages, ce sera exclusivement du côp à partir de 2017", annonce-t-il, précisant que les gamays et cabernets serviront à élaborer du touraine simple. Le côp, qui donne des vins plus riches, représente déjà 100 hectares sur à peine 180 hectares que compte l'appellation. "Sur nos sols d'argile à silex, il mûrit bien, on le ramasse dix jours plus tôt que les cabernets", explique Xavier Frissant, fier d'annoncer la rénovation du conservatoire du côp, au lycée d'Amboise, avec une collection élargie de différents pieds de diverses provenances.

Massale des Pierres 2014 Touraine Sauvignon



Sauvignon. Minéral, poivre, bouche tendue, relevée. Un vin long, très fin, qui n'est pas sans rappeler certains sancerres sur silex. Disponible en juin.

16/20

Chenin des Pierres 2014 Amboise Chenin



Chenin. Nez fleurs blanches, seringa, citron, bouche vive, tendue, puissante, les 14,5° au compteur sont compensés par une belle acidité qui confère de la fraîcheur.

15/20

Le Vin Ligérien – 9 mars 2015

La jolie modestie des cépages oubliés



On les appelle les cépages « *oubliés* » ou encore les cépages « *modestes* ». Pourtant, aujourd'hui, quelques rares vigneronns audacieux et passionnés remettent à l'honneur leur richesse aromatique surprenante et nous transportent dans un voyage dans le passé. Ils nous font découvrir d'anciens cépages du Val de Loire, tels que le fié gris ou le gamay de Bouze.

C'est dans *Le Quart Livre* (1552), alors que Pantagruel et ses compagnons se dirigent vers l'oracle de la Dive Bouteille que François Rabelais évoque le fié gris, ce très ancien cépage considéré comme l'ancêtre du sauvignon, plus joliment nommé le « *sauvignon rose* » grâce à ses baies rose pâle et gris cendré. Autrefois, ce cépage était bien implanté dans le vignoble du Val de Loire et du Haut – Poitou mais sa culture s'est raréfiée à la fin du XIXème siècle à la suite de la crise phylloxérique pour finalement disparaître dans les années 1950 au profit du sauvignon blanc. Son origine géographique est assez controversée car, pour certains, le fié gris serait originaire du Bordelais où il fut le cépage principal du Sauternais et celui d'Yquem mais, pour d'autres, il serait endémique du Poitou. Aujourd'hui, sa surface cultivée en France reste très confidentielle puisqu'elle n'occupe pas plus de 660 hectares. Il est vrai aussi que le Fié gris ne supporte pas de gros rendements et demande une taille serrée, une maturité aboutie pour révéler sa meilleure expression mais il présente une très bonne tenue à la pourriture noble. De nos jours, l'appellation Touraine ne le reconnaît pas comme un cépage qualitatif. En revanche, la Bourgogne l'accepte à 100% dans l'appellation Sauvignon de Saint- Bris. Un vrai paradoxe quand on sait que les pieds qui y sont plantés viennent du Val de Loire » « ... » « le Domaine Xavier Frissant à Mosnes qui nous permettent de découvrir des vins offrant une superbe robe aux nuances d'or blanc, aux reflets métalliques, un bouquet fleuri de roses et d'aubépines, un zeste d'agrumes et une pointe iodée en finale. D'une fraîcheur élégante et délicate, ces vins accompagnent aussi bien un plateau d'oursins que des toasts au tarama, un boudin blanc truffé ou une blanquette de veau aux champignons.

SAVOIR VIVRE à la cave

DOMAINE XAVIER FRISSANT LA LÉGENDE DU FIÉ GRIS

Dans les mains de ce vigneron paysan, ce cépage oublié révèle des charmes inattendus sur les bords de la Loire. Par Périco Légasse

Vu le déluge de vins normaux que les grandes surfaces et certains sommeliers contents d'eux font pleuvoir sur la Terre, on se demande parfois si la vigne a encore vocation à réjouir le cœur de l'homme. La norme, toujours édictée par les Sorbonne de service, afin qu'une caste d'experts autoproclamés puisse continuer à donner le la du bien et du mal en termes de dégustation, finit toujours dans la banalité. C'est fou ce que le vin normal peu avoir d'ennuyeux à la longue. Aussi, tout comme il en est des légumes oubliés, il est parfois nécessaire de revenir à des cépages délaissés pour retrouver le goût des choses.

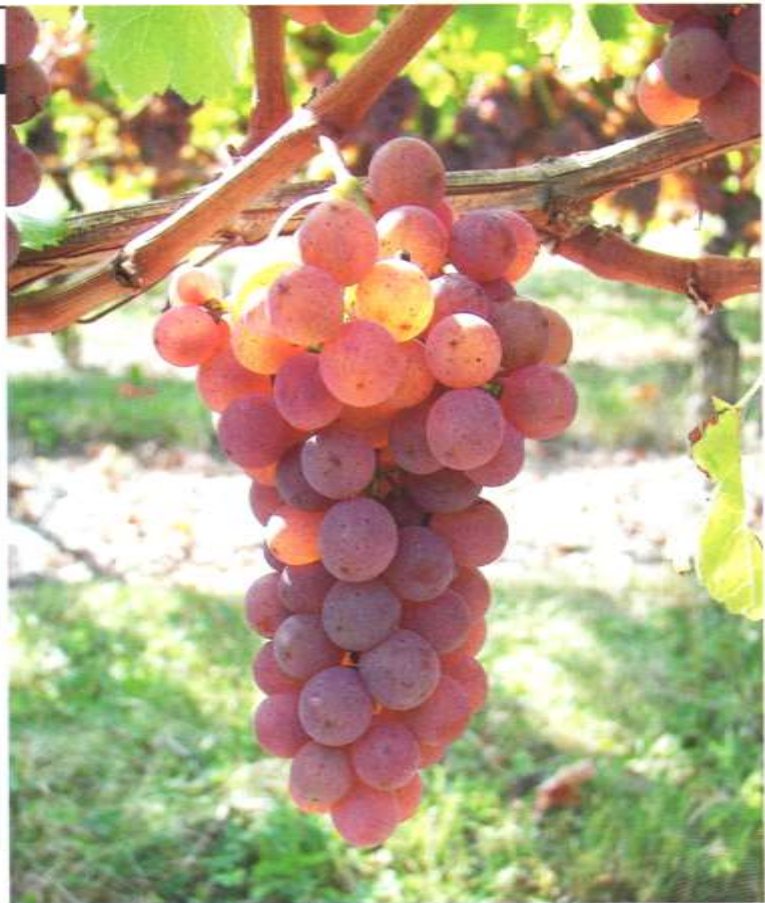
C'est ainsi que Xavier Frissant, vigneron à Mosnes, sur les bords de la Loire, entre Chaumont-sur-Loire et Amboise, s'est pris d'amour pour le fié gris. Le fié gris ? Cette charmante dénomination est celle dont on use sur les bords de la Loire pour désigner le sauvignon rose à jus blanc. Non pas le sauvignon avec lequel on produit, entre autres blancs de France, le sancerre, le quincy, le pouilly-fumé, les graves ou les entre-deux-mers, mais le rose, avec ses mystères et ses secrets.

Abandonné au début du XX^e siècle, après qu'il eut été décimé par le phylloxéra, ce cépage, auquel François Rabelais fait allusion dans le *Quart Livre*, reste l'apanage d'une poignée de vignerons conscients de ses défauts et de ses vertus. C'est en effet sur des rendements très faibles, avec une taille serrée et une maturité accomplie, que le fié gris révèle le meilleur de lui-même. Classé en appellation « Touraine », le

ABANDONNÉ pour cause de phylloxéra, le cépage fié gris, ou sauvignon rose, fait le bonheur du Domaine Xavier Frissant.



Xavier et Isabelle Frissant,
37530 Mosnes.
Tél. : 02 47 57 23 18.
Touraine fié gris
2012 :
Cuvée "La Griffée
d'Isa" 2011:
xavierfrissant.com



dr - perico légasse

fié gris de Xavier Frissant est planté sur des sols argilolimoneux riches en sables, orientés au sud-est et travaillés mécaniquement. L'idéal pour asseoir le fruit et la fraîcheur du vin tout en lui assurant de l'élégance.

C'est ici, sur cette parcelle dite Clos-du-Verger, que le sauvignon rose atteint des sommets, car nous pouvons affirmer sans hésitation n'en avoir jamais goûté de meilleur. Un vin unique, doté d'un nez floral persistant, avec une bouche vivace et onctueuse évoluant sur des notes d'agrumes confits, d'acacia et de muguet, pour

finir sur des arômes de poire cuite. Issue d'un deuxième passage en vendange manuelle, « La Griffée d'Isa » est une cuvée élevée sur ses lies en foudres de chêne montrant un peu plus de gras et de structure. Le fié gris de Frissant aime la bonne chère et donne des répliques d'une gourmandise absolue aux huitres chaudes, à une salade de saint-jacques, à une poêlée de gambas ou à un poulet au citron. Ce touraine blanc se déguste en toute saison et sans autre raison que de partager la magie de ces instants imprévus où le vin donne du panache à la vie. ■

TOURAINES AMBOISE

LE ROUGE QUI FAIT CHANTER LA SOIF

Xavier Frissant a plus d'un tour dans sa vigne et produit également des rouges délicieux. Nous avons eu un coup de cœur pour son touraine amboise, une appellation presque confidentielle, issu d'une parcelle argilosiliceuse à silex de 4 ha dominant la Loire dont

il tire une cuvée associant le côst (appelé malbec dans le Bordelais) au cabernet franc (le cépage du bourgueil et du chinon). Elevé en barriques anciennes et mis en bouteilles sans filtration, avec son nez de cassis et sa mâche généreuse étayée par des tanins soyeux parfumés de fruits noirs compotés, ce vin à l'éthique

paysanne montre sa noblesse sur une terrine de campagne, un lapin aux pruneaux ou un canard aux cerises. Pour peu qu'on le laisse mûrir, il peut tenir la dragée haute aux crus du Rhône lorsqu'il s'agit de taquiner un civet de garenne. ■
Touraine amboise rouge
"La Griffée d'Isa" 2011 :

Le Guide Hachette des Vins – 2013



Chenin des Pierres 2010 Amboise Chenin



Le Vin Ligérien – avril 2013



Extrait de l'article « Exploitant un domaine de vingt-sept hectares, logé au sud de la Loire, Xavier Frissant et son épouse défendent l'exigence de vins capables de résister aux années, pour dépasser ce cap des crus qu'on déguste dans les premières années. Certains millésimes peuvent dépasser les dix ans et gagner en saveurs. Comme de véritables vins de garde, souligne le représentant du mouvement ligérien. L'action du domaine se concentre, en particulier, autour d'un vieux cépage oublié : le fié gris, sauvignon à chair rose, un lointain membre de la famille du sauvignon blanc »

La Revue du Vin de France – Février 2013



Côt des Pierres 2010 Amboise Côt



Cuvée de Côt sincère, à la matière dense, aux tanins précis et mûrs, empreint d'une acidité salivante. Un vin juste et expressif, avec de la persistance et une note de graphite.

Très Réussi !

15.5/20

Le Vin Ligérien – août/Septembre 2012



Amboise Rouge

Ses deux cuvées rouges, terroir et renaissance, expriment bien les notes de terroirs des bords de Loire sur des argiles à silex. Des vins à base des cépages de Touraine : cabernet franc côté et gamay en assemblage. Le résultat est expressif, avec du fruit et de la finesse, sans lourdeur ni agressivité. Une parfaite illustration de ce que l'on peut appeler des vins de plaisir. Ses blancs présentent du caractère et des arômes bien établis.

Concours mondial du Sauvignon – 2012



Touraine Sauvignon 2011



La Revue du Vin de France – juin 2011



La Renaissance Touraine Amboise

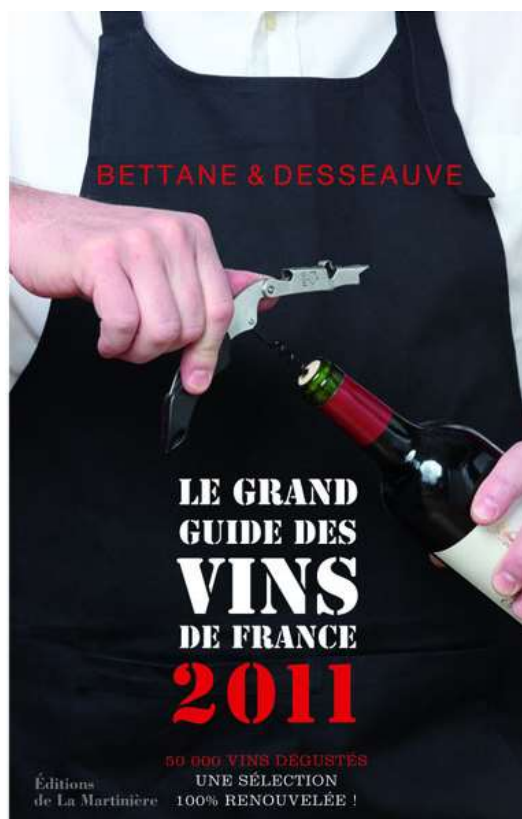
Assemblage cabernet et côtel en sève et robustesse, tanins un peu rugueux. Vin tendu, serré, prometteur.

Les Roses du Clos 2009



Vin croquant, très vif et juteux, un caractère original pour ce cépage rare.

Guide Bettane Desseauve – 2011



Xavier Frissant est l'une des figures de proue de Touraine Amboise, La cuvée de fié gris, La griffe d'Isa, est l'une des plus originales de la région. En rouge, les assemblages sont parfaitement maîtrisés, les raisins ramassés ont la maturité voulue, avec toujours une fraîcheur de bon aloi. La cuvée de moelleux, la folie des roses nous a charmés.

Un domaine à suivre

La Griffe d'Isa 2009



Ensemble très aromatique, dans l'esprit du cépage Fié gris. La matière est précise et très fraîche

15.5/20

La Renaissance 2008 Touraine Amboise

On retrouve dans cette très agréable cuvée de Touraine toute la sérénité ligérienne. Les tanins sont gourmands et très agréables.

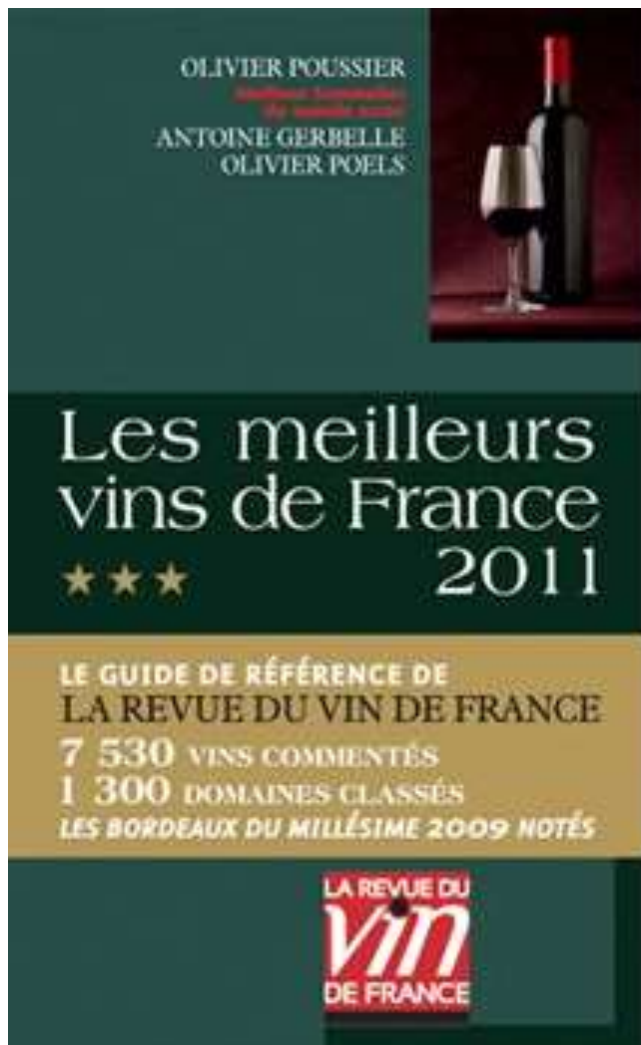
14.5/20

La Griffe d'Isa moelleux La Folie des Roses 2008

Un nez magnifique dans cette cuvée de moelleux, suivi par une bouche gourmande. La liqueur ne s'impose pas et se fait raffinée dans une équilibre situé entre Demi-Sec et un moelleux

15/20

RVF Les meilleurs vins de France 2011



C'est dans notre jargon de dégustateur, ce que nous appelons des vins « métronome ». Chaque année, pour nos dégustations primeur du millésime, ces vins sortent dans les cinq à dix meilleurs vins de Touraine. Mais le domaine est désormais passé de quelques cuvées régulières à un ensemble de production de qualité. Autour du village de Mosnes, ces terroirs de Touraine très caillouteux, sont issus d'argiles riches en silice. Les sauvignons et leur cousin le fié gris mûrissent bien, et les cabernet et côt, bien traités en rendements sages, ont du fruit et de la finesse dans les tanins. Les vins : ils sont sérieux, dès les petites cuvées de sauvignons, bien typés, francs de gout et jamais variétaux dans les arômes. La minéralité monte dans le fié gris « Les roses du clos », une des meilleures cuvées qui nous a été données de goûter dans ce cépage avec, bien sûr, son alter ego « la Griffes d'Isa », riche et enrobé. C'est en rouge que le domaine a le plus progressé : goûtez les tendus, robustes et frais « renaissance » cot et cabernet, et surtout « la Griffes d'Isa 2008 » et vous penserez comme nous aux fines terres du chinonais. Une belle franchise doit se boire sans urgence.

Concours Général Agricole de Paris – 2009



Tendance 2009 Touraine Amboise Rosé



Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P., Touraine - Amboise -

Concours Général Agricole de Paris – 2008



La Renaissance 2008 **Touraine Amboise**