



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

La Griffe d'Isa 2020

IGP du Val de Loire

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

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 carafer

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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