



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Les Hauts Noyers 2020

A.O.P Touraine Rouge



Cépage

75% Côt
25% Gamay
sélection massale

Situation géographique

Parcelles situées sur le lieu-dit de « La Touche » et des Pentes

Terroir

Sol à dominance de pierrailles et argilo siliceux.

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique
Travail du sol sur le cavaillon et enherbement naturel
Taille Gobelet
Age moyen des vignes : 25 ans pour le Côt et 45 ans pour le Gamay

Rendement

30hl/ha

Vinification et élevage

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées et macèrent à froid pendant 8 jours. Des pigeages sont régulièrement effectués.
Elevage en cuve inox, filtration légère et mise en bouteille en mars

Dégustation

Ce vin, à 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

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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