



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

L'orée Des Frênes 2019 **A.O.P Touraine Amboise Rouge**



Cépage

Côt, sélection massale

Situation géographique

Parcelles de 2 hectares bénéficiant d'un climat lié à sa position dominant la Loire et à la présence de bois entourant la parcelle sur 3 points cardinaux

Terroir

Argile à siliceux, très caillouteux

Rendement

30hl/ha

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique, nous effectuons un travail du sol mécaniquement.

Taille Gobelet.

Age moyen des vignes : 25 ans

Vinification et élevage

Les grappes sont récoltées manuellement, puis commence la fermentation alcoolique qui durera 21 jours en foudre tronconique. Des pigeages sont effectués. Le vin est élevé 12 mois en tonne de 600L puis mis en bouteille sans filtration courant juillet

Dégustation

L'aspect poivré, caractéristique du Côt, se retrouve en bouche avec des tanins fins.

Idée d'accords mets-vins

Gibier avec une sauce au poivre, viandes rouges marinées, un plateau de fromages...

Garde

5-7 ans

Service

15° C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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