



# Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

*Tendance 2021*

## 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 culturale

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

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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