

Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Les Roses du Clos 2022

IGP du Val de Loire

Type

Sec

Cépage

100% Fié gris

Situation géographique

Parcelle « Clos du verger »

Terroir

Plateau argilo limono sableux

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique, nous utilisons la technique du labour sur le caillou avec un enherbement ray-grass fétuque.

Age moyen des vignes : 15 ans

Rendement

50hl/ha

Vinification et élevage

Après une vendange manuelle, les grappes subissent un pressurage lent en grappe entière avec un presseur pneumatique. La vinification a lieu à basse température. La fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en fût de chêne de 300 litres et cuve inox. Le vin est élevé sur lie fine en fûts de 300 litres puis mis en bouteille janvier et mai.

Dégustation

Ce vin, ample et délicat, offre des arômes floraux qui se retrouvent aussi bien au nez qu'en bouche.

Idées d'accords mets-vins

Cuisine asiatique, saumon sauce au beurre blanc et sa fondue de poireaux, poulet au citron...

Garde

5 ans

Service

7-8° C - Vous pouvez carafier



1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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