

Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

L'orée Des Frènes 2020

A.O.P Touraine Amboise



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 9 mois en tonne de 600L puis mis en bouteille sans filtration courant juillet

Dégustation

Belle richesse de tanins

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

Disponible en magnum

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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