

Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Tendance 2022

A.O.P Touraine



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

50hl/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 2023.

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 - www.xavierfrissant.com