

# Isabelle & Xavier Frissant

*Vignerons*

## *Collection Chenin 2015, Liqueureux*

### **A.O.P Touraine Amboise**

*Edition limitée*

#### **Type**

Liqueureux

#### **Cépage**

100% Chenin

#### **Situation géographique**

Parcelle des Perrières.

#### **Terroir**

Perruches dominant la Loire

#### **Pratique culturale**

Nos vignes sont travaillées en viticulture raisonnée, nous effectuons un travail du sol et l'enherbement y est naturel.

Taille Gobelet sur palissage.

Age moyen des vignes : 30 ans

#### **Rendement**

25 hl/ha

#### **Vinification et élevage**

Les grappes sont récoltées manuellement puis subissent un pressurage pneumatique. La vinification est réalisée en fûts de 300L, la fermentation alcoolique dure environ 6 mois. Le vin est élevé 12 mois en barriques de 300L.

#### **Dégustation**

Avec ses arômes de fruits confits, ce vin est synonyme de douceur, élégance et finesse.

#### **Idées d'accords mets-vins**

Parfait avec du foie gras doré à la poêle, un fromage persillé ou bien en dessert avec un Nougat de Tours

#### **Garde**

20 ans

#### **Service**

8° C - Vous pouvez carafier



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)