

# Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

## *La Griffe d'Isa 2022*

**IGP du Val de Loire**

*Edition limitée*



### **Type**

Sec

### **Cépage**

100% Fié gris

### **Situation géographique**

Parcelle « Clos du verger »

### **Terroir**

Plateau argilo limono siliceux

### **Pratique culturale**

Nos vignes sont en conversion biologique, nous utilisons la technique du labour sur le cavaillon avec un enherbement ray-gras féтуque. Nous effectuons des effeuillages et des vendanges en vert.  
Age moyen des vignes : 25 ans

### **Rendement**

45hl/ha

### **Vinification et élevage**

Après une récolte manuelle, les grappes subissent un pressurage lent sur pressoir pneumatique. La vinification en fût de 300L et foudre en bois de 20hl à basse température est suivie d'un élevage de 6 mois en fût de 300L. Le vin est ensuite mis en bouteille en juin 2023.

### **Dégustation**

Maturité plus poussée, gagnant en intensité et en volume.  
De jolis amers équilibrants en finale.

### **Idées d'accords mets-vins**

Poissons en sauces légèrement relevées, volaille en cocotte accompagnée de pommes de terre rissolées...

### **Garde**

5-7 ans

### **Service**

10° C - Vous pouvez carafer

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)