

Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Chenin des Pierres 2023 **A.O.P Touraine Amboise**



Type

Sec

Cépage

100% Chenin

Situation géographique

Parcelle des Pierres

Terroir

Perruches

Pratique culturale

Nos vignes sont en certification biologique, l'enherbement y est naturel.

Age moyen des vignes : 12 ans

Rendement

55 hl/ha

Vinification et élevage

La récolte se fait mécaniquement, les grappes sont pressurées avec un pressoir pneumatique. Le vin est vinifié 2/3 en cuve inox et le 1/3 restant en fûts de chêne. La fermentation alcoolique dure environ 30 jours puis la mise en bouteille se fait courant du printemps.

Dégustation

Nez floral note de poire et fruits blancs avec une touche épicée et une finale minérale.

Idées d'accords mets-vins

Poissons en sauces, risotto aux champignons, fromages de chèvres légèrement frais

Garde

5 ans

Service

7-8° C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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