



La Griffe d'Isa 2022 **A.O.P Touraine Amboise**

Edition limitée



Cépage

Côt, sélection massale

Situation géographique

Parcelles des Pierres : 1 hectare 10 bénéficiant d'un climat lié à sa position dominant la Loire

Terroir

Perruche très siliceux, sélection de nos meilleurs terroirs

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique, nous effectuons un travail du sol mécaniquement.

Taille Gobelet

Age moyen des vignes : 60 ans

Rendement

35 hl/ha

Vinification et élevage

Les vendanges sont réalisées manuellement, la fermentation alcoolique dure 3 semaines en foudre 40hl. Des pigeages sont effectués régulièrement. Les vins sont élevés 9 mois en futs neufs de 500L.

La mise en bouteille se fait courant juillet 2024.

Dégustation

D'une robe violacée profonde, ce vin puissant offre une bouche poivrée avec des tanins ronds et soyeux.

Idées d'accords mets-vins

Côte de bœuf, viandes en sauces, gibiers ou bien un dessert au chocolat et fruits rouges...

Garde

5-7 ans

Service

15° C - Vous pouvez carafier

Millésime disponible : 2018

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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