



L'orée Des Frênes 2022 **A.O.P Touraine Amboise**



Cépage

Côt, sélection massale

Situation géographique

Parcelles de 2 hectares bénéficiant d'un climat lié à sa position dominant la Loire et à la présence de bois entourant la parcelle sur 3 points cardinaux

Terroir

Argile à siliceux, très caillouteux

Rendement

55hl/ha

Pratique culturale

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

Taille Gobelet.

Age moyen des vignes : 25 ans

Vinification et élevage

Les grappes sont récoltées manuellement.

Fermentation alcoolique qui durera 21 jours en foudre tronconique. Des pigeages sont effectués. Le vin est élevé 12 mois en demi-muid (600litres)

Elevage total 21 mois.

Mis en bouteille sans filtration courant juillet 2024.

Dégustation

Belle richesse de tanins

Idée d'accords mets-vins

Gibier avec une sauce au poivre, viandes rouges marinées, un plateau de fromages...

Garde

5-7 ans

Service

15° C

Millésime disponible : 2020

Magnum : 2021

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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