

Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Méthode Traditionnelle, Bulles de Brut **A.O.P Touraine**



Type

Brut ou demi-sec

Cépage

100% Chenin

Situation géographique

Parcelle située sur le lieu-dit « jeunes vignes des frênes ».

Terroir

Perruches

Pratique culturale

Nos vignes sont en conversion biologique, nous effectuons un travail du sol Taille Gobelet

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement

50hl/ha

Vinification

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées avec un presseur pneumatique. La fermentation alcoolique dure 15 jours.

Elevage

Il est réalisé en cuve inox, la prise de mousse dure 18 mois minimum.

Dégustation

Fines bulles et vivacité caractérisent cet effervescent équilibré.

Idées d'accords mets-vins

Tout au long d'un repas festif, aussi bien à l'apéro qu'en dessert avec des pommes caramélisées à la cannelle avec une boule de glace vanille.
Pour vos cocktails.

Garde

3 ans

Service

6° C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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