

Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

Sauvignon 2024 **A.O.P Touraine**



Type

Sec

Cépage

100% Sauvignon Blanc

Situation géographique

Parcelles « Les pentes » et « Les Hauts Noyers », extrémité Sud du vignoble

Terroir

Coteau caillouteux, sol argilo-silico sableux

Viticulture

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

Taille Guyot

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement

15hl/ha

Vinification et élevage

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La vinification se fait à basse température, la fermentation alcoolique dure 30 jours en cuve inox puis nos vins sont élevés sur lie fine en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

Le nez est intense sur des notes de pêche et d'agrumes. Ce vin est frais et minéral.

Idées d'accords mets-vins

Plateau de fruits de mer, tartine de chèvre chaud avec un filet de miel...

Garde

3 ans

Service

7-8° C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES

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