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