Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

Collection Chenin 2015, Liquoreux

A.O.P Touraine Amboise

Edition limitée



Type
Liquoreux

Cépage
100% Chenin

Situation géographique
Parcelle des Perrières.

Terroir
Perruches dominant la Loire

Pratique culturale
Nos vignes sont travaillées en viticulture raisonnée, nous effectuons un travail du sol et l'enherbement y est naturel.
Taille Gobelet sur palissage.
Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement
25 hl/ha

Vinification et élevage
Les grappes sont récoltées manuellement puis subissent un pressurage pneumatique. La vinification est réalisée en fûts de 300L, la fermentation alcoolique dure environ 6 mois. Le vin est élevé 12 mois en barriques de 300L.

Dégustation
Avec ses arômes de fruits confits, ce vin est synonyme de douceur, élégance et finesse.

Idées d'accords mets-vins
Parfait avec du foie gras doré à la poêle, un fromage persillé ou bien en dessert avec un Nougat de Tours

Garde
20 ans

Service
8° C

1 Chemin neuf - 37530 MOSNES
Tél : +33(0)2. 47. 57. 23. 18 – xf@xavierfrissant.com - www.xavierfrissant.com