Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

Collection Chenin, Brut zéro 2023

A.O.P Touraine

Méthode Traditionnelle



Type
Zéro dosage, brut

Cépage
100% Chenin

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

Terroir
Silex

Pratique culturale
Travail du sol mécanique
Taille Gobelet
Age moyen des vignes : 8 ans

Rendement
50hl/ha

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

Elevage
Il est réalisé en cuve inox,
Mise en bouteille avril 2024
Premier dégorgement novembre 2025.

Dégustation
Bulles d'une extrême finesse, vineuse, arômes délicats de fleurs banches.

Idées d'accords mets-vins
Idéale à l'apéritif, cette cuvée saura également vous accompagner tout au long d'un repas.

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