Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

Côt des Pierres 2023

AOP Touraine Amboise



Type
Sec

Cépage
100% Côt

Situation Géographique
Parcelle des Pierres

Terroir
Perruches, argile à silex

Viticulture
Nos vignes sont en certification biologique, l'enherbement y est naturel.
Age des vignes : 12 ans

Rendement
55hl/ha

Vinification et élevage
Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours en cuve, puis les vins sont élevés 2/3 inox et 1/3 fût de chêne, jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Dégustation
Fruits noirs, mûre, bouche ronde, belle matière, tanins enrobés et finale épicée

Idées d'accords mets-vins
Légumes grillés, viande rouge, plateau de fromages.
Gigot d'agneau, magret de canard.

Garde
3 à 5 ans

Services
15°C

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