Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

L'orée Des Frênes 2022

A.O.P Touraine Amboise



Cépage
Côt, sélection massale

Situation géographique
Parcelles de 2 hectares bénéficiant d'un climat lié à sa position dominant la Loire et à la présence de bois entourant la parcelle sur 3 points cardinaux

Terroir
Argile à siliceux, très caillouteux

Rendement
55hl/ha

Pratique culturale
Nos vignes sont en culture biologique, nous effectuons un travail du sol mécaniquement.
Taille Gobelet.
Age moyen des vignes : 25 ans

Vinification et élevage
Les grappes sont récoltées manuellement.
Fermentation alcoolique qui durera 21 jours en foudre tronconique. Des pigeages sont effectués. Le vin est élevé 12 mois en demi-muid (600litres)
Elevage total 21 mois.
Mis en bouteille sans filtration courant juillet 2024.

Dégustation
Belle richesse de tanins

Idée d'accords mets-vins
Gibier avec une sauce au poivre, viandes rouges marinées, un plateau de fromages...

Garde
5-7 ans

Service
15° C

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