Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

Fié Gris des Pierres 2023

IGP du Val de Loire

Cépage rare et oublié



Type
Sec

Cépage
100% Fié Gris

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
50hl/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 inox. Elevage en fûts de 300L pendant 4 mois puis nos vins sont mis en bouteille, juin 2024.

Dégustation
Fraicheur, belle ampleur en bouche avec une finale minérale.

Idées d'accords mets-vins
Poissons en sauces, cuisine asiatique, huitres charnues.

Garde
5 ans

Services
7-8°C

Disponible en magnum, millésime 2022

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