Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

La Griffe d'Isa 2022

A.O.P Touraine Amboise

Edition limitée



Cépage
Côt, sélection massale

Situation géographique
Parcelles des Pierres : 1 hectare10 bénéficiant d'un climat lié à sa position dominant la Loire

Terroir
Perruche très siliceux, sélection de nos meilleurs terroirs

Pratique culturale
Nos vignes sont en conversion biologique, nous effectuons un travail du sol mécaniquement.
Taille Gobelet
Age moyen des vignes : 60 ans

Rendement
35 hl/ha

Vinification et élevage
Les vendanges sont réalisées manuellement, la fermentation alcoolique dure 3 semaines en foudre 40hl. Des pigeages sont effectués régulièrement. Les vins sont élevés 9 mois en futs neufs de 500L
La mise en bouteille se fait courant juillet 2024.

Dégustation
D'une robe violacée profonde, ce vin puissant offre une bouche poivrée avec des tanins ronds et soyeux.

Idées d'accords mets-vins
Côte de bœuf, viandes en sauces, gibiers ou bien un dessert au chocolat et fruits rouges...

Garde
5-7 ans

Service
15° C – Vous pouvez carafer

Millésime disponible : 2018

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