Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

La Griffe d'Isa 2023

IGP du Val de Loire

Cépage rare et oublié

Edition limitée



Type
Sec

Cépage
100% Fié gris

Situation géographique
Parcelle « Clos du verger »

Terroir
Plateau argilo limono siliceux

Pratique culturale
Nos vignes sont en culture biologique, nous utilisons la technique du labour sur le cavaillon avec un enherbement ray-gras fétuque. Nous effectuons des effeuillages et des vendanges en vert.
Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement
45hl/ha

Vinification et élevage
Après une récolte manuelle, les grappes subissent un pressurage lent sur pressoir pneumatique. La vinification en fût de 300L et foudre en bois de 20hl à basse température est suivie d'un élevage de 6 mois en fût de 300L. Le vin est ensuite mis en bouteille en juillet 2024.

Dégustation
Maturité plus poussée, gagnant en intensité et en volume.
De jolis amers équilibrants en finale.

Idées d'accords mets-vins
Poissons en sauces légèrement relevées, volaille en cocotte accompagnée de pommes de terre rissolées...

Garde
5-7 ans

Service
10° C – Vous pouvez carafer

Millésime disponible : 2022

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