Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

Les Caillasses 2025

AOP Touraine



Type
Fruité

Cépage
70% cabernet franc
30% Côt, sélection massale

Situation Géographique
Parcelles sur le lieu-dit « les Frênes »

Terroir
Argile à siliceux, très caillouteux

Viticulture
Nos vignes sont en certification biologique, l'enherbement y est naturel.
Age des vignes : 25 ans

Rendement
50hl/ha

Vinification et élevage
Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées, puis la macération se fait à froid pendant 8 jours. Le vin est élevé en cuve inox avec une légère filtration jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Dégustation
Joli nez fuité noir, notes épicées du Côt et le fruité du cabernet,
Bouche tendre, tanins vins.
Vin gourmand, peu se boire légèrement frais.

Idées d'accords mets-vins
A l'apéritif.
Plateau de charcuterie, légumes grillés, volailles, poissons.

Garde
2 à 3 ans

Services
13°C

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