Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

Les Roses du Clos 2025

IGP du Val de Loire

Cépage rare et oublié



Type
Sec

Cépage
100% Fié gris

Situation géographique
Parcelle « Clos du verger »

Terroir
Plateau argilo limono sableux

Pratique culturale
Nos vignes sont en conversion biologique, nous utilisons la technique du labour sur le cavaillon avec un enherbement ray-grass fétuque.
Age moyen des vignes : 15 ans

Rendement
40hl/ha

Vinification et élevage
Après une vendange mécanique, les grappes subissent un pressurage lent avec un pressoir pneumatique. La vinification a lieu à basse température. La fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en fût de chêne de 300 litres et cuve inox.
Le vin est élevé sur lie fine en fûts de 300 litres puis mis en bouteille courant mai 2026.

Dégustation
Ce vin, ample et délicat, offre des arômes floraux qui se retrouvent aussi bien au nez qu'en bouche.

Idées d'accords mets-vins
Cuisine asiatique, saumon sauce au beurre blanc et sa fondue de poireaux, poulet au citron. Poêlé de légumes.

Garde
5 ans

Service
7-8° C – Vous pouvez carafer

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