Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

Massale des Pierres 2023

A.O.P Touraine



Type
Sec

Cépage
Sauvignon Blanc, sélection massale

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 puis nos vins sont élevés sur lie fine en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Dégustation
Belle fraicheur, floral et note citronnée avec une finale minérale.

Idées d'accords mets-vins
Poisson grillé, plateau de fruits de mer, fromages de chèvre.

Garde
3 ans

Services
7-8°C

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