Isabelle & Xavier Frissant
Vignerons

Sauvignon 2025
A.O.P Touraine



Type
Sec

Cépage
100% Sauvignon Blanc

Situation géographique
Parcelles « Les pentes » et « Les Hauts Noyers », extrémité Sud du vignoble

Terroir
Coteau caillouteux, sol argilo-silico sableux

Viticulture
Nos vignes sont en conversion biologique, l'enherbement y est naturel.
Taille Guyot
Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement
20hl/ha

Vinification et élevage
Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La vinification se fait à basse température, 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.

Dégustation
Le nez est intense sur des notes de pêche et d'agrumes. Ce vin est frais et minéral.

Idées d'accords mets-vins
Plateau de fruits de mer, tartine de chèvre chaud avec un filet de miel...

Garde
3 ans

Service
7-8° C

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