

Touraine Amboise 2022 blanc "chenin des Pierres " Xavier FRISSANT

Ce Touraine Blanc développe des arômes de fleurs blanches, ce chenin, très souple, se révèle sur les fruits blancs.



Référence : 470056

Prix : 15.60 €

Descriptif :

Touraine Amboise blanc "chenin des Pierres " Xavier FRISSANT

Le domaine est tenu depuis 11 générations, la famille FRISSANT se transmet de père en fils la philosophie de l'exploitation: "toujours avoir une qualité optimale, il s'étend sur 22 ha juste au dessus du chai et quasiment d'un seul tenant sur les collines surplombant la Loire possédant 2 types de terroirs allant sur des sols argilo-silicieux riches en cailloux et limono-sableux .Le vignoble est conduit en lutte raisonnée.

notes de dégustation :

Ce Touraine Blanc développe des arômes de fleurs blanches, ce chenin, très souple, se révèle sur les fruits blancs.

cépage : 100 chenin, viticulture raisonnée sur des sols argilo-limoneux, sableux.

accords: filet de sol aux asperges,boudin blanc aux cèpes,lasagnes au saumon et aux épinards,poisson de rivière grillé,tagliatelle à la carbonara,tourte au saumon,

T°S: 8°C

G: 2 à 3 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)