Touraine Blanc 100% Fié Gris des Pierres Xavier FRISSANT 2022 75 CL

Ce délicieux breuvage s’ouvre sur des notes florales et de fruits jaunes, pour dévoiler une belle vivacité en bouche agrumes, fruits surmûris, agréab

Référence : 471318

Prix : 15.45 €

Descriptif :

Touraine Blanc 100% Fié Gris des Pierres Xavier FRISSANT 2022 75 CL

Le domaine s'étend sur 27 ha juste au dessus du chai et quasiment d'un seul tenant sur les collines surplombant la Loire possèdant 2 types de terroirs allant sur des sols argilo-silicieux riches en cailloux et limono-sableux .Le vignoble est conduit en lutte raisonnée, certifié Terra Vitis .Un gros travail du sol et de la vigne est effectuée ainsi qu'au chais. Enherbement dans les vignes, tailles rigoureuses.Cette cuvée est issue d'une parcelle située sur un plateau limoneux sableux.

notes de dégustation :

Ce délicieux breuvage s’ouvre sur des notes florales et de fruits jaunes, pour dévoiler une belle vivacité en bouche agrumes, fruits surmuris, agréablement moelleuse et charnue avec une belle fraicheur en fin de bouche.

cépage : 100% fief gris,rendement 35 Hl/ha,pressurage grappe entière, puis élevage en fût de chêne de 300L sur lies jusqu'aux alentours du mois de mars prochain.

accords : coquilles st jacques, dorade, viande blanche en sauce, cuisine asiatique,

T°S: 10°C possibilité de carafer avant de servir

G: 3 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit