

Touraine Sauvignon Massale des Pierres X.FRISSANT 2022 cl

Dans cette cuvée tout le terroir s'exprime, le nez est droit, agrume, épices (poivre) , en bouche le côté iodé, cela vous fait salivé, c'est droit, f



Référence : 471317

Prix : 12.75 €

Descriptif :

Touraine Sauvignon Massale des Pierres X.FRISSANT 2022 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 possédant 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 provient des parcelles "les pierres" sur des sols perruche très silicieux, sur coteau exposées plein sud.

notes de dégustation :

Dans cette cuvée tout le terroir s'exprime, le nez est droit, agrume, épices (poivre) , en bouche le côté iodé, cela vous fait salivé, c'est droit, fin , légèrement fumé , "un Petit Sancerre ",ce n'est pas péjoratif, une très belle manufacture fait par ce grand Artisan Vigneron XAVIER FRISSANT .

cépage : 100 % sauvignon, rendement 50 Hl/ha, vendange manuelle, pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à basse T°C pendant 25 jours, élevage sur lie en cuve inox, puis mise en bouteille en mars .

accords : apéritif, huitres, plateau de fruits de mer, noix de saint jacques, poisson de mer grillé, Valençay sec , Sainte Maure de Touraine sec .

T°S : 8- 9°C

G: 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)