

Touraine Côt L'orée des Frênes 2020 Xavier FRISSANT

De couleur rouge sombre, ce vin est très gourmand, avec une note poivrée, minérale. La bouche est pleine, cassis écrasé, gourmand, les tanins sont



Référence : 470400

Prix : 16.30 €

Descriptif :

Touraine "Côt L'orée des Frênes 2020 Xavier FRISSANT "

Le domaine 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-siliceux riches en cailloux et limono-sableux .Le vignoble est conduit en lutte raisonnée.

notes de dégustation :

De couleur rouge sombre, ce vin est très gourmand, avec une note poivrée, minérale. La bouche est pleine, cassis écrasé, gourmand, les tanins sont structurés, tout en finesse, une belle charpente, avec une belle longueur en bouche .

cépages :100 côt, sur sol Perruche ou aussi argilo-siliceux, issue de vignes d'une vingtaine d'année. Vend manuelles, fermentation 20 jours en foudre tronconique, pigage, élevage 12 mois en barriques de 600 litres

accords : terrines de campagne, faisan, gibier d'eau, barbecues, côte de boeuf, agneau, canard, plats épicés

T°S : 16- 18°C a carafer 1 à 2 heures avant

G: 2 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)