

Touraine Côt L'orée des Frênes 2016 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 :13.45 €

Descriptif :

Touraine "Côt L'orée des Frênes 2016 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-silicieux 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, une belle charpente, avec une belle longueur en bouche.

cépages : 100% côtes de Gascogne, sur sol Perruche ou aussi argilo-siliceux, issue de jeunes vignes.

accords : vin de soif, apéritif, sur des charcuteries, volailles grillées, viandes blanches, barbecues.

T°S : 14 - 16°C à carafier 1 heure avant

G: 2 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)