



Thomas Frissant

1 chemin neuf

37530 Mosnes

## *Le Chapeau Comte*

*2019*

AOP: Touraine Sauvignon

Style: vin Blanc Sec

Cépage: 100% sauvignon Blanc

Alcool: 13% vol

Sucre résiduel: 2g/l

Acidité total: 4,2 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

### *Terroir :*

Parcelle du Chapeau Comte  
-argile à silex  
-exposition nord-est

**Le Point,  
Mars 2020**

### *À la vigne :*

Parcelle en viticulture raisonnée  
-travail du sol au niveau du cavaillon et enherbement entre les rangs  
-taille guyot

### *À la vendange :*

Avant le lever du soleil en vendange mécanique  
Rendement de 27 hl/ha

### *À la cave :*

Pressurage direct  
Fermentation à basse température (16 à 18°C) sur 3 semaines  
Elevage sur lie pendant 2 mois

### *Les petits conseils*

Vin à boire frais sur des asperges, huîtres, charcuteries et toujours en apéritif