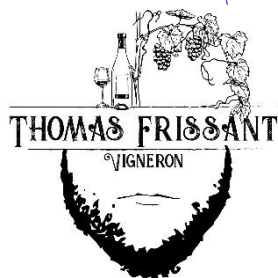


AOC Amboise, AOC Touraine, Vin de France, jus de raisin  
[contact@thomasfrissant.com](mailto:contact@thomasfrissant.com)

06.70.90.74.33

1<sup>ère</sup> vendange



Thomas Frissant

1 chemin neuf

37530 Mosnes

## *Les Perruches*

2019

AOP: Touraine Amboise

Style: blanc sec fruité

Cépage : 100% Chenin

Alcool:14%

Sucre résiduel: 3g/l

### *Terroir :*

Terroir des Rosiers et du Chapeau Comte

-Argile à silex (perruches)

-Vigne de plus de 40 ans

### *À la vigne :*

Parcelle en viticulture raisonnée

- enherbement entre les rangs

-taille gobelet

### *La vendange :*

Vendange Manuelle

Rendement de 33hl/ha

### *À la cave :*

Pressurage direct

Fermentation à basse température (16 à 18°C) sur 3 semaines

Elevage sur lies pendant 3 mois

### *Les petits conseils*

Vin à boire frais, sur des crustacés, de la viande blanche, des poissons à chair ferme, fromage de chèvre local

**Le Point,  
Mars 2020**