



Thomas Frissant

1 chemin neuf

37530 Mosnes

Les Perrières

2019

AOP: Touraine Amboise

Style: vin rouge complexe

Cépage: 100% Côt

Alcool: 14.5% vol

Terroir :

Parcelle des Perriers

-1^{ère} côte avec vue sur la Loire

-argile à silex

-exposition nord-est

À la vigne :

-travail du sol au niveau du cavillon et enherbement entre les rangs

-taille gobelet

À la vendange :

Vendange manuelle

Rendement de 27 hl/ha

À la cave :

Vinification en Foudre de 50hl

Macération de 2 semaines, infusion et pigeage

Fermentation malolactique en cuve

Elevage en fûts de 400L (de novembre à juin)