



Thomas Frissant

1 chemin neuf

37530 Mosnes

Les Perrières (Moelleux)

2020

AOP: Touraine Amboise

Style: vin Blanc Sec complexe

Cépage: 100% Chenin

Alcool: 14% vol Sucre résiduel: 100g/l

Terroir :

Parcelle des Perriers
-argile à silex
-exposition nord-est

À la vigne :

-travail du sol au niveau du cavaillon et enherbement entre les rangs
-taille gobelet

À la vendange :

Vendange manuelle
Rendement de 27 hl/ha

À la cave :

Pressurage direct
55% est fermenté en fûts de 300L et élevage sur lies fine pendant 4 mois
45% est fermenté en amphore de chez Tava et élevage sur lies fine pendant 4 mois
Elevage total jusqu'en juin