



Thomas Frissant

1 chemin neuf

37530 Mosnes

Les Rosiers

2019

AOP: Touraine Gamay

Style: Gamay complexe

Cépage : 100% gamay

Alcool:15% vol

Sucre résiduel:<à 0.5 g/l

AT: 3.9g/l H₂SO₄

Terroir :

Terroir des rosiers

- 1^{ère} côte avec vue sur la Loire
- Argile à silex avec un sous-sol calcaire
- Exposition nord-ouest
- Vigne de plus de 50 ans



À la vigne :

Parcelle en viticulture raisonnée

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

La vendange :

Vendange manuelle

Rendement de 25 hl/ha

À la cave :

Vinification en foudre de 50 hl en semi-carbonique (50% égrappé et 50% en grappe entière)

Macération de 2 semaines sans remontage, uniquement 1 piégeage

Pressurage pneumatique

Elevage de 2 mois en fûts de 400L

Les petits conseils

Vin à boire à 11/12°C, une côte de beauf à la braise, du gibier, dessert à base de chocolat ou/et de fruits rouges