



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

### *Terroir :*

Terroir des rosiers

- 1<sup>ère</sup> côte avec vu 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 cavillon et enherbement entre rang
- 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 futs de 400L

### *Le vin :*

Nez : épices, complexe, fruits noirs

Bouche : souple, gourmande, onctueux