



Thomas Frissant

1 chemin neuf

37530 Mosnes

## *Le Chapeau Comte*

*2019*

AOP: Touraine Sauvignon

Style: vin Blanc Sec

Cépage: 100% sauvignon Blanc

Alcool: 13% vol

Sucre residual: 2g/l

Acidité total: 4,2 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

### *Terrair :*

Parcelle du Chapeau Comte  
-argile à silex  
-exposition nord-est

### *À la vigne :*

Parcelle en viticulture raisonnée  
-travail du sol au niveau du cavillon et enherbement entre rang  
-taille guyot

### *À la vendange :*

Avant le levé du soleil en vendange mécaniquement  
Rendement de 27 hl/ha

### *À la cave :*

Pressurage directe  
Fermentation à basse température (16 à 18°C) sur 3 semaines  
Elevage sur lie pendant 2 mois

### *Le vin :*

Nez : fleur de tilleul  
Bouche : salin/iodé, tendu/tranchant