


# La Griffes d'Isa 2015

## Blanc





**Appellation** Touraine

**Catégorie** Blanc      **Type** sec


 **Cépages** 100% Fié Gris ou Sauvignon Rose  
**2 ème passage**

### Le Terroir

 **Situation** Parcelle du « Clos du Verger »  
 **Sol** Plateau argilo limono siliceux


### Conduite du Vignoble

Viticulture raisonnée, enherbement (ray gras, féтуque).  
Travail du sol mécaniquement avec des labours sur le  
cavaillon.

 On effectue l'effeuillage et les vendanges en vert ce qui  
permet d'améliorer la maturation et de limiter les  
rendements

### Récolte, Vignification et élevage

Vendanges extrêmes en 2ème passages réalisées  
manuellement.


 Cette technique permet de ne récolter que les raisins à  
maturité parfaite.


Pressurage lent des grappes entières avec un pressoir  
pneumatique.

Les fermentations alcooliques se font en fûts de 300hl  
à basse température sans ajout de levure de  
fermentation. Elevage sur lies en foudre

 **Garde** De 1 à 5 ans

### Accord mets/vin

 Vin complexe, d'une belle longueur en bouche, gras,  
rond, il accompagnera vos poissons en sauces  
légèrement relevées, sur une volaille en cocotte


 **Servir à 10° - 12° - Vous pouvez Carafer**

### Conditionnement



Bouteilles de 75cl

**Appellation** Touraine

**Catégorie** White      **Type** dry


 **Grape variety** 100% Fié Gris ou Sauvignon Rose  
**2 nd passage**

### Terroir

 **Location** « Clos du Verger » wine plot  
 **Soil** clay silicate limestone plateau

### Vineyard operation :


Reasoned viticulture with natural grassing (ray  
grass and meadow fescue).

 Mechanical soil cultivation with ploughing the  
cavaillon (patch of earth between two vines).

Leaf thinning and green harvesting allow  
maturation and yield control

### Harvest, vinification and breeding :


Grapes are harvested twice ,manually the second  
time to pick the grapes at their utmost ripeness.


 Then they are slowly pressed pneumatically  
Alcoholic fermentation is then done in 300 l barrels  
with no yeast addition at low temperature . Raised  
on lees in foudre barrels.

Bottled during March of the following year

 **Wine keeping** 1 to 5 years

### Food and wine pairing

 A complex wine with a pleasant long finish, smooth  
and fat, will really go well with your fish in sauce  
with a bit of spice or with poultry en cocotte  
recipes

 **Serve at 10 - 12°C, you can decanter this wine**

### Packaging

bottles of 75cl