

LES VINS DE TOURAINE SONT CHEZ NOUS !

COT

AOP TOURAINE | Millésime 2014

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Côt Malbec 100%
Terroir	Sols silico-argilo-calcaire
Rendement	30 hl/ha

Vinification Cuvaision entre 8 et 10 jours à une température d'environ 25°- Pressurage pneumatique- assemblage de la goutte et de la presse après fermentation malolactique

Degré d'alcool 12,5°

Garde 5 à 7 ans

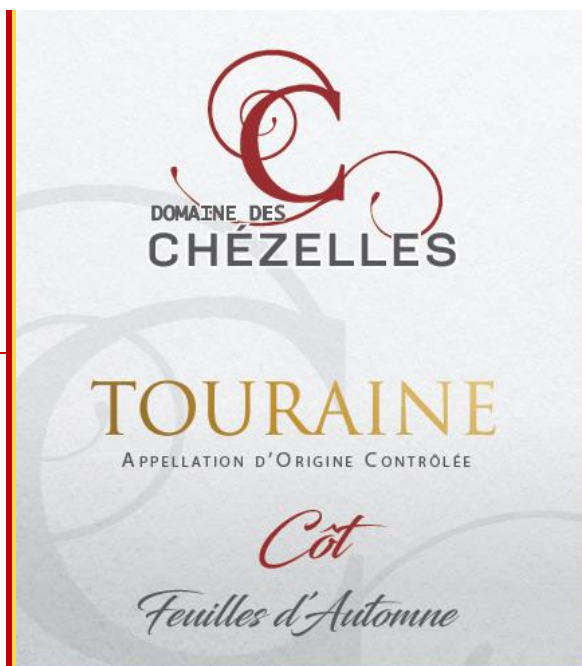
Service 16 – 18°

L'avis de notre œnologue

Ce vin offre une robe pourpre sombre.

Le nez s'ouvre sur des notes épicées puis évolue sur des arômes de violettes typiques de ce cépage.

La bouche ample et harmonieuse présente un très bel équilibre.



DOMAINE DES CHEZELLES

Philippe, Catherine et Aurélie Derouet - Vignerons

18 rue du Grand Mont – 41140 Noyers-sur-Cher – France

Tél : +33 (0)2 54 75 13 94 – Port : +33 (0)6 38 18 46 13

Email : domaine-chezelles@orange.fr – Site internet : www.domaine-chezelles-vins-touraine.com

Facebook : <https://www.facebook.com/domaine.chezelles>