

LES VINS DE TOURAINE SONT CHEZ NOUS !

## ETINCELLE

AOP Touraine | Millésime 2017

### FICHE TECHNIQUE

**Cépages** Assemblage Côt (90%) – Gamay (10%)

**Terroir** Sols silico-argilo-calcaire

**Rendement** 40 hl/ha

**Vinification** Vendanges mécaniques - Egrappage –  
Vinification séparée des deux cépages – Cuvaison entre 8 et  
10 jours à 25° - Pressurage pneumatique – Assemblage après  
fermentation malolactique

**Degré d'alcool** 12,5°

**Garde** 7 ans

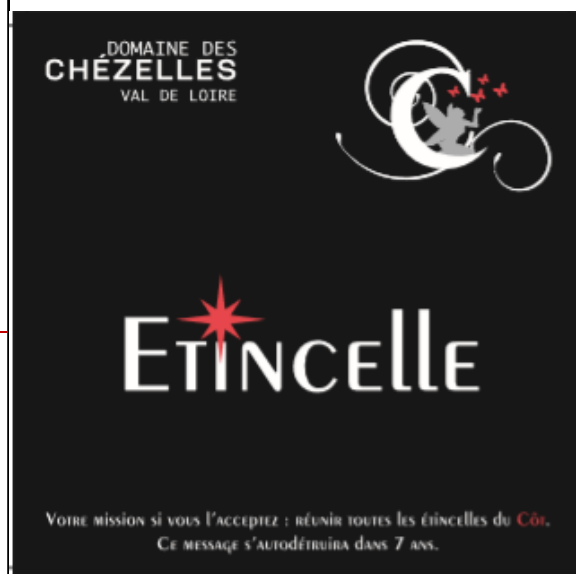
**Service** 16 à 18°

### L'avis de notre œnologue

*L'Etincelle est un vin souple et tout en finesse.*

*Il séduit par sa couleur rubis éclatante, ses arômes de  
fruits noirs et rouges mêlés, ses saveurs épicées ainsi  
que la rondeur de ses tanins.*

*Il s'accommode parfaitement avec tous types de  
viandes blanches et rouges ainsi que bon nombre de  
fromages.*



### 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](mailto:domaine-chezelles@orange.fr) – Site internet : [www.domaine-chezelles-vins-touraine.com](http://www.domaine-chezelles-vins-touraine.com)

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