

LES VINS DE TOURAINE SONT CHEZ NOUS !

METHODE TRADITIONNELLE BLANCHE AOP TOURAINE | Brut

FICHE TECHNIQUE

Cépage Chenin 100%

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Vinification

Après des vendanges mécaniques, la vinification démarre par un pressurage pneumatique très doux. Puis, vient la fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée. Ensuite, une seconde fermentation démarre en bouteille (la prise de mousse). La Méthode est élevée sur lattes pendant au moins 24 mois.

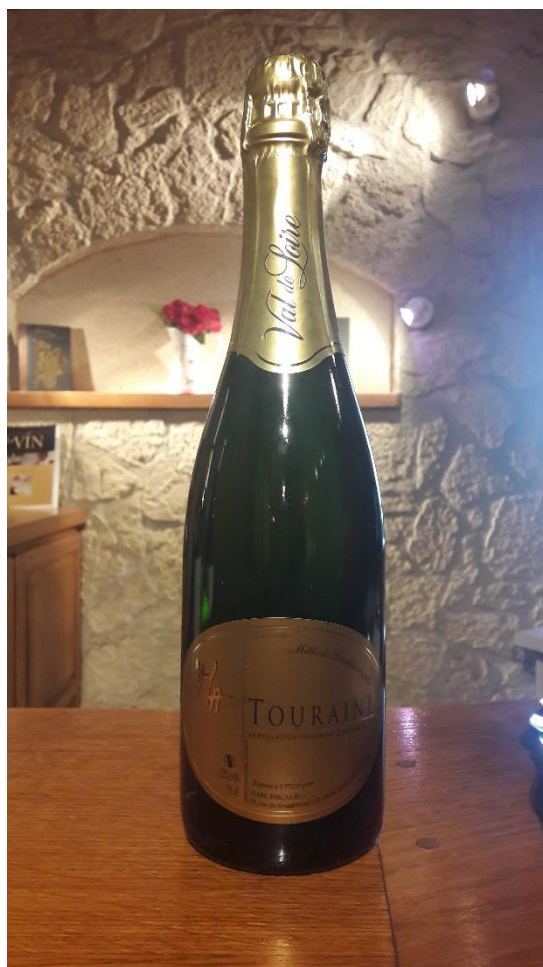
Degré d'alcool 12,5°

Service 8° C

Accords mets/vins Apéritifs, desserts...

L'avis de notre œnologue

Cette Méthode Traditionnelle est un vin fin et élégant avec des arômes de fruits blancs.



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>