

LES VINS DE TOURAINE SONT CHEZ NOUS !

ROSE
AOP TOURAINE | Millésime 2017

FICHE TECHNIQUE

Cépages Assemblage Cabernet 45%
Pinot Noir 30% - Gamay 25%

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Rendement 50 hl/ha

Vinification Egrappage – Pressurage direct – Débourage à froid – Fermentation alcoolique en cuve inox entre 16 et 20°
Elevage en cuve

Degré d'alcool 12,5°

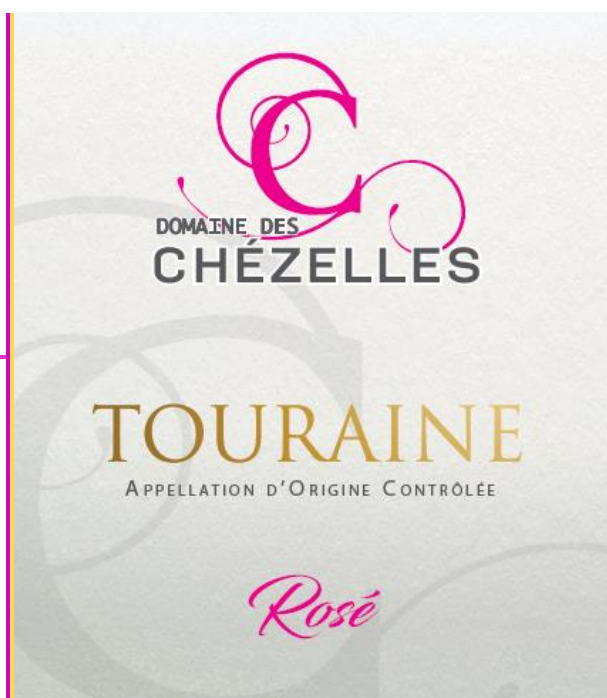
Garde 2 ans

Service 10 à 12°

L'avis de notre œnologue

Le nez, très gourmand, est porté sur les fruits rouges, notamment la griotte et la fraise. La bouche, bien équilibrée, laisse percevoir une petite pointe d'acidité sans agressivité.

Ce rosé accompagne parfaitement vos crudités, entrées, grillades et pizzas hivernales



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>