

LES VINS DE TOURAINE SONT CHEZ NOUS !

SENSATION | BRUT

AOP CRÉMANT DE LOIRE

FICHE TECHNIQUE

Cépage Chardonnay 100%

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Vinification

Après des vendanges manuelles, 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). Le Crémant est élevé sur lattes pendant au moins 24 mois.

Degré d'alcool 12°

Service 8° C

Accords mets/vins Apéritifs, desserts...

L'avis de notre œnologue

Cette cuvée « Sensation » présente fruité et fraîcheur. Le nez est porté sur des arômes de fruits frais, de brioche et de fleurs blanches.

La bouche est élégante, vive et les bulles sont d'une grande finesse.



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>