

UNE HISTOIRE D'AROMES

## CARDINAL

IGP Val de Loire | Millésime 2018

### FICHE TECHNIQUE

**Cépages** Assemblage Gamay – Cabernet - Côt  
Pinot Noir

**Terroir** Sols silico-argilo-calcaire

**Rendement** 40 hl/ha

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

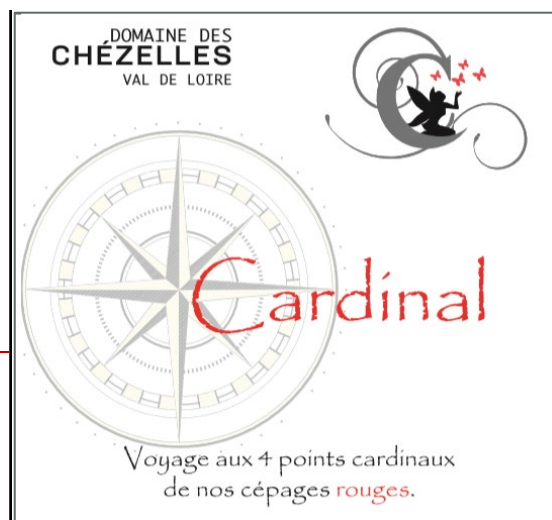
**Degré d'alcool** 13°

**Garde** 5 ans

**Service** 16 à 18°

### L'avis de notre œnologue

*Cette cuvée est un assemblage des 4 cépages rouges des Chézelles. Le Gamay y est majoritaire ; le Cabernet, le Côt et le Pinot Noir viennent le compléter. Cet assemblage confère par la diversité des cépages, complexité, structure et persistance des arômes fruités. Il s'accommode parfaitement avec tous types de viandes ainsi que bon nombre de fromages.*



Fruité

Gourmand

Savoureux

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>