

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

TENTATION AOP TOURAINE CHENONCEAUX | Millésime 2016

FICHE TECHNIQUE

Cépage Sauvignon 100%

Sélection Cuvée produite sur une parcelle sélectionnée par l'Appellation

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Rendement 55 hl/ha

Vinification Macération pelliculaire pendant 6 heures puis fermentation et élevage de 9 mois en cuve inox thermo régulée

Degré d'alcool 12,5°

Production 6 000 bouteilles

Service 10 à 12°

Garde 5 ans

L'avis de notre œnologue

Le nez est intense, mélange de fruits mûrs et d'agrumes confits avec des notes grillées en finale donnant un parfait équilibre en bouche.

C'est un vin élégant, plein de charme.



Sec

Complexe

Élégant

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>