

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

## ETINCELLE

### AOP Touraine | Millésime 2019

#### FICHE TECHNIQUE

**Cépages** Assemblage Côt (90%) – Gamay (10%)

**Terroir** Sols silico-argilo-calcaire

**Rendement** 40 hl/ha

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

**Degré d'alcool** 12,5°

**Garde** 7 ans

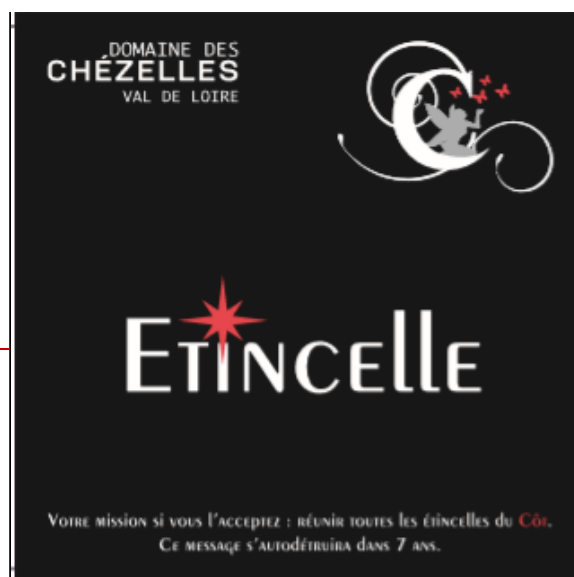
**Service** 16 à 18°

#### L'avis de notre œnologue

*L'Étincelle est un vin souple et tout en finesse.*

*Il séduit par sa couleur rubis éclatante, ses arômes de fruits noirs et rouges mêlés, ses saveurs épicées ainsi que la rondeur de ses tanins.*

*Il s'accommode parfaitement avec tous types de viandes blanches et rouges ainsi que bon nombre de fromages.*



Typé

Souple

Charnu

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>