

## UNE HISTOIRE D'ARÔMES

### PINOT NOIR

IGP Val de Loire | Millésime 2019

#### FICHE TECHNIQUE

Cépage Pinot Noir 100%

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Rendement 45 hl/ha

Vinification Cuvaison courte entre 8 et 10 jours à 25° Pressurage pneumatique – Assemblage de la goutte et de la presse après fermentation malolactique – Elevage sur lies

Degré d'alcool 13°

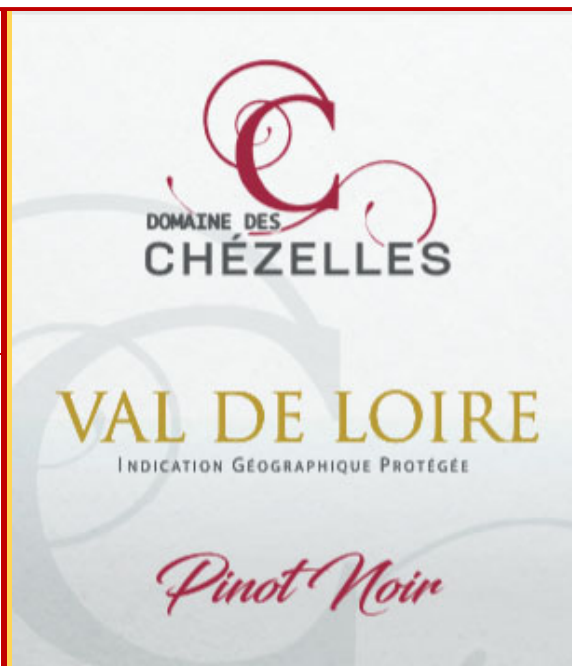
Garde 3 ans

Service 14-15°

#### Notes de dégustation

*Ce vin au nez prononcé de griottes et de fruits à noyaux possède une bouche à l'attaque ronde, fruitée, suave et désaltérante. L'amplitude en bouche fait découvrir des notes épicées et grillées et donne en final un très beau volume.*

*Idéal à boire avec de la charcuterie en apéritif, ou avec des viandes blanches, grillades ou encore volailles rôties.*



Léger

Vif

Fruité



Millésime 2017 : Médaille d'argent au Concours National des Vins IGP de France

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>