

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

**ROSE**  
**AOP TOURAINE** | Millésime 2018

**FICHE TECHNIQUE**

<b>Cépages</b>	Assemblage Pineau d'Aunis 30% Pinot Noir 25% - Gamay 25% Cabernet 20%
<b>Terroir</b>	Sols silico-argilo-calcaire
<b>Rendement</b>	50 hl/ha

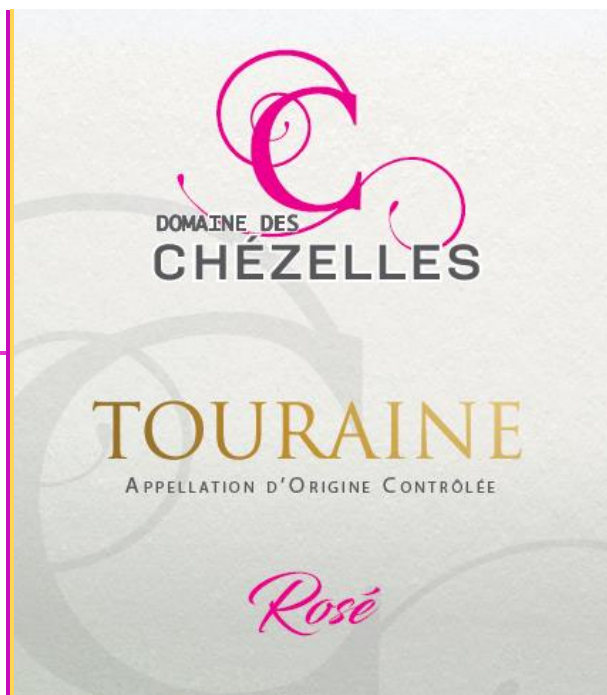
**Vinification** Egrappage – Pressurage direct – Débourage à froid – Fermentation alcoolique en cuve inox entre 16 et 20°  
Elevage en cuve

<b>Degré d'alcool</b>	12,5°
<b>Garde</b>	2 ans
<b>Service</b>	10 à 12°

**Notes de dégustation**

*Le nez, très gourmand, est porté sur les fruits rouges, notamment la griotte et la fraise. La bouche, bien équilibrée, laisse percevoir une petite pointe d'acidité sans agressivité.*

*Ce rosé accompagne parfaitement vos crudités, entrées, grillades et pizzas hivernales*



**Léger**

**Vif**

**Fruité**

**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>