

## UNE HISTOIRE D'ARÔMES

# SEDUCTION

## AOP TOURAINE | Millésime 2018

### FICHE TECHNIQUE

**Cépages** Assemblage Côt - Cabernet

**Terroir** Sols silico-argilo-calcaire

**Rendement** 40 hl/ha

**Vinification** Récolte partiellement manuelle et partiellement mécanique – Vinification séparée des deux cépages – Cuvaion entre 8 et 10 jours à 25° - Pressurage pneumatique – Assemblage après fermentation malolactique

**Degré d'alcool** 13°

**Garde** 5 à 7 ans

**Service** 16 à 18°

### L'avis de notre œnologue

*Ce vin présente une robe pourpre aux reflets violacés. Le nez aux arômes de fruits rouges et d'épices précède une bouche souple aux tanins soyeux.*

*L'harmonie de ce vin sera parfaite après deux à trois années de garde.*



**S**tructuré

**F**ruité

**D**ense

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>