

**CONFIDENTIEL**  
**AOP TOURAINE** | Millésime 2017

**FICHE TECHNIQUE**

**Cépages** Assemblage des presses de Côt et de Cabernet Franc

**Terroir** Sols silico-argilo-calcaire

**Rendement** 40 hl/ha

**Vinification** Récolte partiellement manuelle et partiellement mécanique – Vinification séparée des deux cépages – Cuvaison entre 8 et 10 jours à 25° - Pressurage pneumatique – Fermentation malolactique en barrique de chêne – Elevage en barrique 24 mois

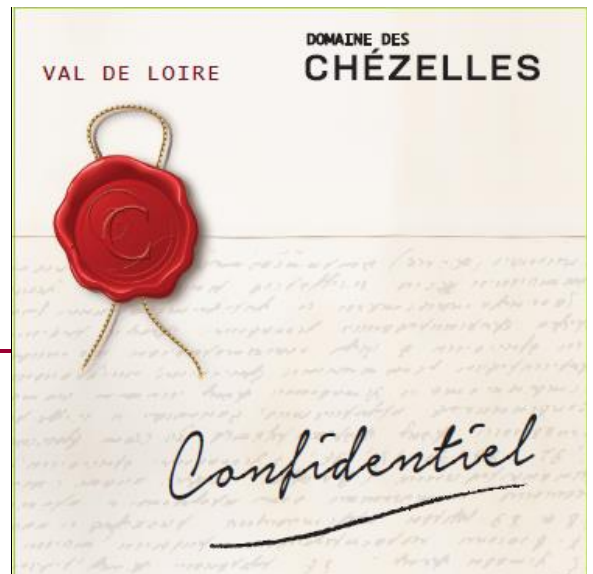
**Degré d'alcool** 13°

**Garde** 5 à 7 ans

**Service** 16 à 18°

**L'avis de notre œnologue**

*D'une belle couleur pourpre, « Confidentiel » est la Cuvée signature du domaine. C'est un vin aux arômes de fruits noirs et rouges légèrement confiturés et d'épices et aux tanins très denses et très fins.*



**Racé**

**Structuré**

**Enrobé**

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>