

## UNE HISTOIRE D'ARÔMES

### SENSATION | BRUT

AOP CRÉMANT DE LOIRE

#### FICHE TECHNIQUE

Cépage Chardonnay 100%

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

#### Vinification

Après des vendanges manuelles, la vinification démarre par un pressurage pneumatique très doux. Puis, vient la fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée. Ensuite, une seconde fermentation démarre en bouteille (la prise de mousse). Le Crémant est élevé sur lattes pendant au moins 24 mois.

Degré d'alcool 12°

Service 8° C

Accords mets/vins Apéritifs, desserts...

#### L'avis de notre œnologue

*Cette cuvée « Sensation » présente fruité et fraîcheur. Le nez est porté sur des arômes de fruits frais, de brioche et de fleurs blanches.*

*La bouche est élégante, vive et les bulles sont d'une grande finesse.*



#### Récompense :



Médaille d'Or au Concours Mondial des Vins Féminalise

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>