

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

SAUVIGNON AOP TOURAINE | Millésime 2019

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Sauvignon 100%
Terroir	Sols silico-argilo-calcaire
Rendement	55 hl/ha

Vinification Récolte mécanique-Egrappage-Macération pelliculaire-Débouillage au froid-Fermentation en levures indigènes à 16°- Elevage en cuves inox

Degré d'alcool 13,5°

Service 10 à 12°

Garde 2 - 3 ans

Notes de dégustation :

Le nez intense exprime le pamplemousse, la fraîcheur du citron vert ainsi que des notes de fruits exotiques qui lui donnent de la profondeur.

En bouche l'équilibre se fait entre richesse, finesse et fraîcheur acidulée.

A associer avec charcuteries, asperges, poissons frits, crevettes, calamars et fromages de chèvre...



Sec

Gourmand

Fruité

Récompenses :



Millésime 2018

Médaille d'argent – Concours Mondial du Sauvignon



1 étoile au Guide Hachette 2020

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 – Site internet : www.domaine-chezelles-vins-touraine.com

Facebook : <https://www.facebook.com/domaine.chezelles>