

GAMAY

AOC TOURAINE | Millésime 2020

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Gamay 100%
Terroir	Sablo-argilo-calcaire
Rendement	45 hl/ha

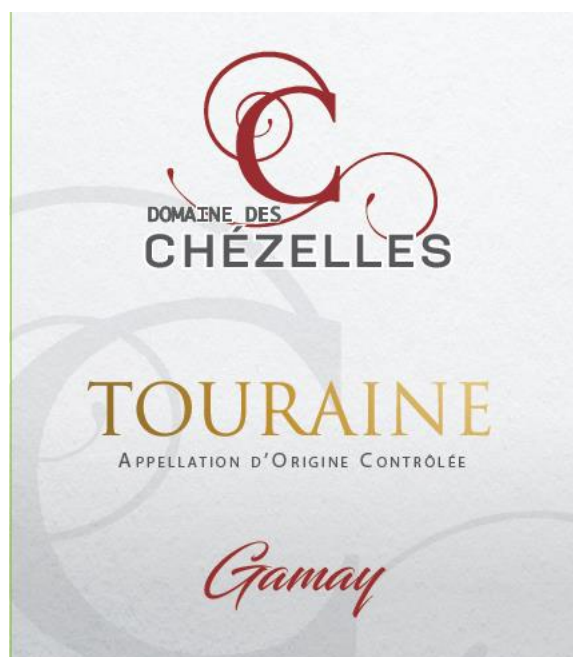
Vinification Vendanges mécaniques – Egrappage – Cuvaison à 25° pendant 8 à 10 jours – Pressurage pneumatique – Assemblage de la goutte et de la presse - Fermentation malolactique et élevage en cuve

Degré d'alcool	13,5°
Garde	3 – 4 ans
Service	14 – 15°

L'avis de notre oenologue

La bouche est souple et robuste; le nez porté sur les fruits rouges donne un vin gourmand et plaisant.

A associer aux grillades, viandes blanches, viandes froides comme carpaccio et tartare.



Ample

Robuste

Agréable

Médaille d'argent au Concours des Ligiers 2021



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>