

## UNE HISTOIRE D'ARÔMES

### TENTATION AOP TOURAINE CHENONCEAUX | Millésime 2018

#### FICHE TECHNIQUE

|           |  |
|-----------|--|
| Cépage    | Sauvignon 100%   |
| Sélection | Cuvée produite sur une parcelle sélectionnée par l'Appellation |
| Terroir   | Sols silico-argilo-calcaire                                    |
| Rendement | 55 hl/ha   |

**Vinification** Macération pelliculaire pendant 6 heures puis fermentation et élevage de 9 mois en cuve inox thermo régulée

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Degré d'alcool | 13°              |
| Production     | 6 000 bouteilles |
| Service        | 10 à 12°         |
| Garde          | 5 ans            |

#### L'avis de notre œnologue

*Le nez est intense, mélange de fruits mûrs et d'agrumes confits avec des notes grillées en finale donnant un parfait équilibre en bouche.*

*C'est un vin élégant, plein de charme.*



Sec

Complexe

Élégant

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>