

ROSE
AOP TOURAINE | Millésime 2019

FICHE TECHNIQUE

Cépages	Assemblage Pineau d'Aunis 30% Pinot Noir 25% - Gamay 25% Cabernet 20%
Terroir	Sols silico-argilo-calcaire
Rendement	50 hl/ha

Vinification Egrappage – Pressurage direct – Débourage à froid – Fermentation alcoolique en cuve inox entre 16 et 20°
Elevage en cuve

Degré d'alcool	13,5°
Garde	2 ans
Service	10 à 12°

Notes de dégustation

Le nez, très gourmand, est porté sur les fruits rouges, notamment la griotte et la fraise. La bouche, bien équilibrée, laisse percevoir une petite pointe d'acidité sans agressivité.

Ce rosé accompagne parfaitement vos crudités, entrées, grillades et pizzas hivernales.



Léger

Vif

Fruité

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>