

## SAUVIGNON AOP TOURAINE | Millésime 2020

### FICHE TECHNIQUE

Cépage Sauvignon 100%

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Vinification Récolte mécanique-Egrappage-  
Débourbage au froid-Fermentation et élevage sur lies en  
cuves inox thermorégulées – Filtration unique avant mise en  
bouteilles.

Degré d'alcool 13,5°

Service 10 à 12°

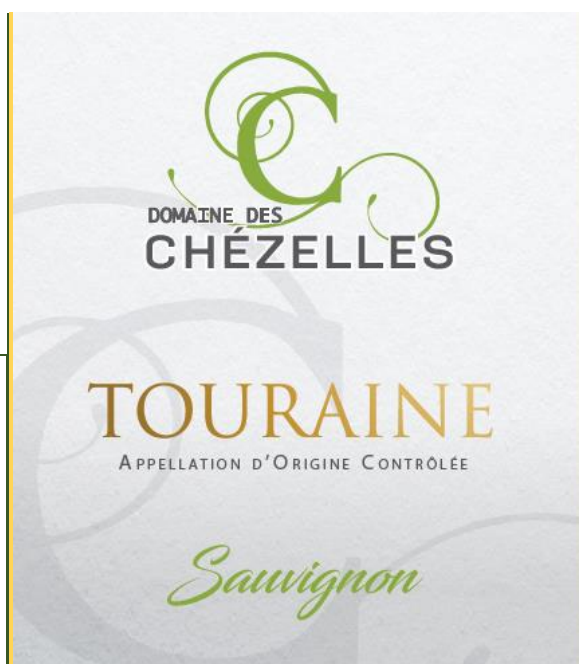
Garde 2 - 3 ans

### 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

Fruité

Expressif

### Récompenses :



Millésime 2020/ 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](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>