|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **l’infini chemin**100% Chenin | Millésime 2020 | | **FICHE TECHNIQUE**  Cépage Chenin 100%    Terroir Sols silico-argilo-calcaire  Vinification Vendanges manuelles-Egrappage-Débourbage au froid-Fermentation et élevage sur lies en cuves inox thermorégulées – Filtration unique avant mise en bouteilles.  Degré d’alcool 13,5 °  Sucres résiduels 11 grammes  Service 10 à 12°  Garde 5 ans  **Notes de dégustation :**  *La robe de ce vin est brillante, d’une belle couleur dorée. Le nez s’ouvre sur des notes de miel et de fleurs d’acacia. La bouche est veloutée, avec de la rondeur et un bel équilibre. On y trouve des arômes de poires et de fruits secs.*  *A consommer à l’apéritif ou sur une volaille à la crème ou aux morilles.* | | **P**ARFAIT EQUILIBRE  **A**CIDITE  **S**UCROSITE |

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

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