

L'INFINI CHEMIN 100% Chenin

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.



PARFAIT EQUILIBRE

ACIDITE

SUCROSITE

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>