

## UNE HISTOIRE D'ARÔMES

# TENTATION

## AOP TOURAINE CHENONCEAUX |

Millésime 2021

### 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	12.5°
Sucres résiduels	3 grammes
Service	10 à 12°
Garde	5 ans

### L'avis de notre œnologue

*Le nez est intense, mélange de fruits mûrs et d'agrumes 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>