

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

CONFIDENTIEL

AOP TOURAINE | Millésime 2020

FICHE TECHNIQUE

Cépages Assemblage des presses de Côt (70%)
et de Cabernet Franc (30%)

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Rendement 40 hl/ha

Vinification Récolte partiellement manuelle et
partiellement mécanique – Vinification séparée des deux
cépages – Cuvaison entre 8 et 10 jours à 25° - Pressurage
pneumatique – Fermentation malolactique en barrique de
chêne – Elevage en barrique 24 mois

Degré d'alcool 13°

Garde 5 à 7 ans

Service 16 à 18°

L'avis de notre œnologue

*D'une belle couleur pourpre, « Confidentiel » est la
Cuvée signature du domaine. C'est un vin aux arômes
de fruits noirs et rouges légèrement confiturés et
d'épices et aux tanins très denses et très fins.*



Racé

Structuré

Enrobé

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>