

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

ETINCELLE

AOP Touraine | Millésime 2020

FICHE TECHNIQUE

Cépages Assemblage Côt (90%) – Gamay (10%)

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Rendement 40 hl/ha

Vinification Vendanges mécaniques – Egrappage – Vinification séparée des deux cépages – Cuvaïson entre 8 et 10 jours à 25° - Pressurage pneumatique – Assemblage après fermentation malolactique

Degré d'alcool 13,5°

Garde 7 ans

Service 16 à 18°

L'avis de notre œnologue

L'Étincelle est un vin souple et tout en finesse.

Il séduit par sa couleur rubis éclatante, ses arômes de fruits noirs et rouges mêlés, ses saveurs épicées ainsi que la rondeur de ses tanins.

Il s'accommode parfaitement avec tous types de viandes blanches et rouges ainsi que bon nombre de fromages.



Typé

Souple

Charnu

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>