

FARNIENTE

ROSE | Vin de France

FICHE TECHNIQUE

Cépages Assemblage Pineau d'Aunis 50%
Pinot Noir 25%
Gamay 25%

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Vinification Egrappage – Pressurage direct – Débourage à froid – Fermentation alcoolique en cuve inox entre 16 et 20°
Elevage en cuve – Filtration sur terre

Degré d'alcool 12,5°
Garde 3 ans
Service 10 à 12°

Notes de dégustation

Ce rosé à la belle robe rose pale possède un nez complexe et frais. L'attaque est vive et d'une belle ampleur et la bouche s'ouvre sur des arômes de fruits rouges et bonbons acidulés.

Ce rosé accompagne parfaitement vos crudités, entrées, grillades et pizzas hivernales.



Léger

Vif

Fruité

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>