

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

« CARPE DIEM »-SAUVIGNON AOP TOURAINE | Millésime 2022

FICHE TECHNIQUE

Cépage Sauvignon 100%

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Vinification Récolte mécanique-Egrappage-
Débourbage au froid-Fermentation et élevage sur lies en
cuves inox thermorégulées – Filtration unique avant mise en
bouteilles.

Degré d'alcool 13°

Service 10 à 12°

Garde 3 - 4 ans

Notes de dégustation :

Le nez intense exprime le pamplemousse, la fraîcheur du citron vert ainsi que des notes de fruits exotiques qui lui donnent de la profondeur.

En bouche l'équilibre se fait entre finesse et fraîcheur acidulée.

A associer avec charcuteries, asperges, poissons frits, crevettes, calamars et fromages de chèvre...



Sec

Fruité

Expressif

Récompenses :

Millésime 2022
Médaille d'Or
Grand Concours des Vins Mâcon
Concours Mondial Féminalise



Millésime 2020/ Millésime 2018
Médaille d'argent – Concours Mondial du
Sauvignon
1 étoile au Guide Hachette 2020

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>