

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

CHARDONNAY

IGP Val de Loire | Millésime 2022

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Chardonnay 100%
Sélection	Vignes âgées de 15 à 30 ans
Terroir	Sols silico-argilo-calcaire

Vinification Récolte mécanique-Egrappage-Débourbage au froid – Fermentation et élevage en cuves inox thermo-régulée

Degré d'alcool	12.5°
Garde	3 – 4 ans
Service	10 à 12°

L'avis de notre œnologue

Ce vin au nez minéral, cache des arômes de noisettes et d'amandes. En bouche on retrouve des notes de pommes et de fleurs blanches.

Très fin et élégant, ce vin s'accommodera en apéritifs, poissons crus ou frits, charcuterie, viandes blanches et autres fromages de chèvre.



SEC

RICHE

ELEGANT

Récompenses :

Médaille d'Argent
Grand Concours des Vins Mâcon



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/>