

UNE HISTOIRE D'AROMES

CARDINAL

IGP Val de Loire | Millésime 2022

FICHE TECHNIQUE

Cépages	Assemblage Gamay – Cabernet - Côt Pinot Noir
Terroir	Sols silico-argilo-calcaire
Rendement	40 hl/ha

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

Degré d'alcool	12.5 °
Garde	5 ans
Service	16 à 18°

L'avis de notre œnologue

Cette cuvée est un assemblage des 4 cépages rouges des Chézelles. Le Gamay y est majoritaire ; le Cabernet, le Côt et le Pinot Noir viennent le compléter. Cet assemblage confère par la diversité des cépages, complexité, structure et persistance des arômes fruités. Il s'accommode parfaitement avec tous types de viandes ainsi que bon nombre de fromages.



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>