

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

TENTATION

AOP TOURAINE CHENONCEAUX |

Millésime 2022

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Sauvignon 100%
Sélection	Cuvée produite sur une parcelle sélectionnée par l'Appellation
Terroir	Sols silico-argilo-calcaire
Rendement	55 hl/ha

Vinification Macération pelliculaire pendant 6 heures puis fermentation et élevage de 9 mois en cuve inox thermo régulée

Degré d'alcool	13.5°
Sucres résiduels	3 grammes
Service	10 à 12°
Garde	5 ans

L'avis de notre œnologue

Le nez est intense, mélange de fruits mûrs et d'agrumes avec des notes grillées en finale donnant un parfait équilibre en bouche.

C'est un vin élégant, plein de charme.



Sec

Complexe

Élégant

Récompenses :

Médaille d'Or
Concours Mondial Féminalise



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>