

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

DOUBLE SENS

AOP TOURAINE | Millésime 2022

FICHE TECHNIQUE

Cépages Assemblage Côt (50%)- Cabernet (50%)

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Rendement 40 hl/ha

Vinification Récolte partiellement manuelle et partiellement mécanique – Vinification séparée des deux cépages – Cuvaision entre 8 et 10 jours à 25° - Pressurage pneumatique – Assemblage après fermentation malolactique

Degré d'alcool 13°

Garde 5 à 7 ans

Service 16 à 18°

L'avis de notre œnologue

Ce vin présente une robe pourpre aux reflets violacés. Le nez aux arômes de fruits rouges et d'épices précède une bouche souple aux tanins soyeux.

L'harmonie de ce vin sera parfaite après deux à trois années de garde.



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>