

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

ETINCELLE

AOP Touraine | Millésime 2022

FICHE TECHNIQUE

Cépages	Côt 100%
Terroir	Sols silico-argilo-calcaire
Rendement	40 hl/ha

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

Degré d'alcool	13°
Garde	7 ans
Service	16 à 18°

L'avis de notre œnologue

L'Étincelle est un vin souple et tout en finesse.

Il séduit par sa couleur rubis éclatante, ses arômes de fruits noirs et rouges mêlés, ses saveurs épicées ainsi que la rondeur de ses tanins.

Il s'accommode parfaitement avec tous types de viandes blanches et rouges ainsi que bon nombre de fromages.



Typé

Souple

Charnu

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>