

## UNE HISTOIRE D'ARÔMES

# ROSE

## AOP TOURAINE | Millésime 2023

### FICHE TECHNIQUE

**Cépages** Assemblage Cabernet sauvignon 60%  
Gamay 40%

**Terroir** Sols silico-argilo-calcaire

**Vinification** Egrappage – Pressurage direct – Débourage à froid – Fermentation alcoolique en cuve inox entre 16 et 20°  
Elevage en cuve – Filtration sur terre

**Degré d'alcool** 13°

**Garde** 3 ans

**Service** 10 à 12°

### Notes de dégustation

*Le nez, très gourmand, est porté sur les fruits rouges, notamment la griotte et la fraise. La bouche, bien équilibrée, laisse percevoir une petite pointe d'acidité sans agressivité.*

*Ce rosé accompagne parfaitement vos crudités, entrées, grillades et pizzas hivernales.*



Léger

Vif

Fruité

### 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](mailto:domaine-chezelles@orange.fr) – Site internet : [www.domaine-chezelles-vins-touraine.com](http://www.domaine-chezelles-vins-touraine.com)

Facebook : <https://www.facebook.com/domaine.chezelles>