

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 – Site internet : www.domaine-chezelles-vins-touraine.com

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