

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

PINOT NOIR

IGP Val de Loire | Millésime 2022

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Pinot Noir 100%
Terroir	Sols silico-argilo-calcaire
Rendement	45 hl/ha
Vinification	Cuvaison courte entre 8 et 10 jours à 25° Pressurage pneumatique – Assemblage de la goutte et de la presse après fermentation malolactique
Degré d'alcool	12.5°
Garde	3 ans
Service	14-15°

Notes de dégustation

Ce vin au nez prononcé de griottes et de fruits à noyaux possède une bouche à l'attaque ronde, fruitée, suave et désaltérante. L'amplitude en bouche fait découvrir des notes épicées et grillées et donne en final un très beau volume.

Idéal à boire avec de la charcuterie en apéritif, ou avec des viandes blanches, grillades ou encore volailles rôties.



Léger

Vif

Fruité



Millésime 2017 : Médaille d'argent au Concours National des Vins IGP de France

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>