

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

« CARPE DIEM »-SAUVIGNON AOP TOURAINE | Millésime 2025

FICHE TECHNIQUE

Cépage Sauvignon 100%

Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Vinification Récolte mécanique-Egrappage-
Débourbage au froid-Fermentation et élevage sur lies en
cuves inox thermorégulées – Filtration unique avant mise en
bouteilles.

Degré d'alcool 13°

Service 10 à 12°

Garde 3 - 4 ans

Notes de dégustation :

Le nez intense exprime le pamplemousse, la fraîcheur du citron vert ainsi que des notes de fruits exotiques qui lui donnent de la profondeur.

En bouche l'équilibre se fait entre finesse et fraîcheur acidulée.

A associer avec charcuteries, asperges, poissons frits, crevettes, calamars et fromages de chèvre...



Sec

Fruité

Expressif

Récompenses :

Millésime 2025 :
Médaille d'Or – Coup de Coeur
Concours Mondial Féminalise
Médaille d'Or – Concours de Mâcon
Médaille d'Argent – Concours Mondial du
Sauvignon



Millésime 2023 :
Médaille d'Or
Concours Mondial Féminalise

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>