



Val de Loire

CHINON

Appellation d'Origine Contrôlée



Le Château de Naie

C'est le mariage d'un terroir exceptionnel argilo-calcaire et d'une exposition sud, planté de vieilles souches de Cabernet Franc, après un élevage de 12 mois en barrique dans les caves de tuffeau où les conditions d'élevage sont optima. Mis en bouteille, il sera stocké de 18 à 24 mois avant de le déguster chambré voir carafé sur des gibiers, viandes en sauce ou des fromages au lait cru.

Viticulture raisonnée, durable & certifiée



Mis en bouteille au Domaine Charles PAIN
Vigneron récoltant 37220 Panzout France