



Val de Loire

CHINON
Appellation d'Origine Contrôlée

Cuvée Prestige

Issu des cuvées les plus riches provenant de sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Une longue fermentation lui donne une charpente tannique. L'élevage en vieux foudres de chêne pendant 4 à 6 mois, donnera aux tannins la rondeur et la complexité. Se déguste avec des viandes rouges, des viandes en sauce, du gibier et du fromage au lait cru.

Garde 10 ans. Service : 18 °.



Viticulture raisonnée, durable & certifiée



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