



Val de Loire

CHINON

Appellation d'Origine Contrôlée

Haute Borne Blanc

Créée par Charles PAIN dans la continuité du terroir Haute Borne rouge, sur le versant sud, sur sol argilo-calcaire recouvert de petites pierres dures qui permet d'avoir une maturité optimale du cépage Chenin. Vendangée à la main par tries (2 à 3 passages) suivie d'un pressurage en douceur, le moût est ensuite entonné en barriques de chêne pour y effectuer la fermentation alcoolique et son élevage pendant 8 à 10 mois. Cela lui donne une grande expression du chenin sec avec des arômes de miel et de sous-bois. Très complexe, il pourra accompagner vos apéritifs dinatoires, poissons, fromages à pâte dure. Garde 10 ans



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