



Val de Loire

CHINON
Appellation d'Origine Contrôlée

Cuvée Blanche

Situé sur un terroir argilo-calcaire, exposé plein sud, le raisin gorgé de soleil est vendangé à la main et transporté en caisse. Il subit un pressage en douceur, suivi d'un débourbage intense. Le Chenin fermente à basse température où il développe tous les arômes de fleurs blanches, d'agrumes. Il vous donnera tout le plaisir d'un vin sec pour vos apéritifs, charcuteries, grillades, poissons et fromage de chèvre.
Garde 10 ans. Service : 12 °.

Viticulture raisonnée, durable & certifiée



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