



Val de Loire

CHINON

Appellation d'Origine Contrôlée

Rosé de Saignée

Obtenu après quelques heures de macération à froid qui suit l'encuvage du raisin.

Le jus blanc du Cabernet Franc devient rosé et c'est à ce moment que l'on procède à la saignée qui consiste à prélever 10 à 20 % du jus écoulé naturellement, qui fermente à basse température. La saignée nous donne un rosé sec, fruité, naturel avec beaucoup de rondeur. Accompagnera vos apéritifs, entrées, poissons, grillades, viandes blanches.

Garde 2 ans. Service : 10 à 14 °.

Viticulture raisonnée, durable & certifiée



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