

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON



# La Bulle de Saignée

Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

Elaboré à partir du Rosé de Saignée du Domaine Charles PAIN la fermentation du jus de saignée est arrêtée par le froid afin de conserver 17g/l de sucre naturel du raisin.

Cela permettra de réaliser la 2ème fermentation en bouteille pendant 9 mois sur latte.

La Bulle de Saignée est née pour vous ravir les papilles.

Dégustation :

- Nez fruité avec des notes de framboise
- Bouche légère avec des fines bulles intenses aux saveurs rondes et fruitées

Accords mets et vin :

- Apéritif
- Desserts

Service et garde :

- 8 à 10 °C
- Garde 3 à 5 ans

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr





Vin du Val de Loire

CHINON

## La Bulle de Saignée



Variety : 100% Cabernet Franc

### History :

Made from the Rosé de Saignée of Domaine Charles PAIN, the fermentation of the saignée juice is stopped by cold temperatures in order to preserve 17g/l of the grape's natural sugar.

This allows for a second fermentation in the bottle for 9 months on slats.

La Bulle de Saignée was created to delight your taste buds.

### Tasting :

- Fruity nose with hints of raspberry
- Light on the palate with fine, intense bubbles and round, fruity flavors

### Wine and Food pairing :

- Appetizer
- Desserts

### Wine service and storage :

- 8 to 10 °C
- 3 to 5 years of aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

