

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

La Haute Borne Rosé AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

Créé par Charles Pain après la découverte de quelques vieux pieds de cabernet franc, la cuvée haute Borne, délimitée par des gros blocs de calcaire, est un terroir de hautes terrasses sur argile jaune, très bien ventilé, la maturité y est parfaite.

Après quelques heures de macération, la saignée est réalisée à hauteur de 10%. Vinification et élevage en barrique pendant 6 mois.

Dégustation :

- Nez avec des notes fruits rouges et un côté vanillé
- Bouche avec une belle fraîcheur, des notes boisées et de bonbons anglais

Accords mets et vin :

- Apéritif dinatoire
- Poissons grillés ou en sauce
- Cuisine méditerranéenne

Service et garde :

- 10 à 12 °C
- 5 ans de garde

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr



Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

La Haute Borne Rosé AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Variety : 100% Cabernet Franc

History :

Created by Charles Pain after discovering some old Cabernet Franc vines, the Haute Borne cuvée, bordered by large limestone blocks, is a terroir of high terraces on yellow clay, very well ventilated, where ripeness is perfect.

After a few hours of maceration, 10% of the juice is bled off. Vinification and aging in barrels for 6 months.

Tasting :

- Nose with notes of red fruit and a hint of vanilla
- Palate with lovely freshness, woody notes, and sweet candy

Wine and Food pairing :

- Cocktail reception
- Grilled fish or fish in sauce
- Mediterranean cuisine

Wineservice and storage :

- 10 to 12 °C
- 5 years of aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

