

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

Petit Pain au Raisin AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

Quand Charles Pain se lance à faire du vin sans soufre, il le fait avec humilité, c'est son nouveau "petit vin", et il le fait avec du beau raisin, QUE du raisin !!

Souple, fruité, frais et juteux, à boire sur sa jeunesse, il exprime humblement le caractère et le goût du fruit et du terroir de Chinon. Vous le boirez avec des amis sûrement c'est vous qui voyez !

Du pur bonheur champêtre, on verrait presque les moutons dans le jardin !

Dégustation :

- Nez avec des notes de cerise et de framboise
- Bouche légère et souple avec des notes fruitées

Accords mets et vin :

- Apéritif dinatoire
- Charcuterie
- Barbecue
- Dessert au chocolat, fruits au vin

Service et garde :

- 12 à 14 °C
- 2 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

Petit Pain au Raisin AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Variety : 100% Cabernet Franc

History :

When Charles Pain set out to make sulfur-free wine, he did so with humility. It is his new “little wine,” and he makes it with beautiful grapes, ONLY grapes!

Supple, fruity, fresh, and juicy, to be drunk young, it humbly expresses the character and taste of the fruit and terroir of Chinon. You'll drink it with friends, but that's up to you!

Pure rural bliss—you can almost see the sheep in the garden!

Tasting :

- Nose with notes of cherry and raspberry
- Light and smooth on the palate with fruity notes

Wine and Food pairing :

- Light Dinner - Charcuterie - Barbecue - Chocolate dessert, fruit in wine

Wineserviceandstorage :

- 12 to 14 °C
- 2 years of wine aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

