

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

# Rosé de Saignée AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

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.

Dégustation :

- Nez fruité avec de la rondeur
- Belle fraîcheur en bouche avec des notes d'agrumes et de bonbons anglais

Accords mets et vin :

- Apéritif
- Entrées, salades
- Poissons crus ou marinés
- Grillades
- Viande blanche

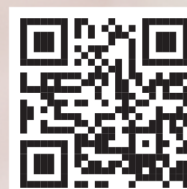
Service et garde :

- 10 à 12°C
- Garde de 2 ans

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

# Rosé de Saignée AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Variety : 100% Cabernet Franc

History :

Obtained after a few hours of cold maceration following the vatting of the grapes. The white juice of Cabernet Franc turns pink, and it is at this point that the saignée process begins, which consists of removing 10 to 20% of the juice that has drained naturally and fermenting it at a low temperature. The saignée process gives us a dry, fruity, natural rosé with great roundness.

Tasting :

- Fruity nose with roundness
- Lovely freshness on the palate with notes of citrus and sweet candy.

WineandFoodpairing :

- Appetizers
- Starters, salads
- Raw or marinated fish
- Grilled meats
- White meat

Wineserviceand storage :

- 10 to 12°C
- 2 years of aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

