

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

Château de Naie AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

C'est le mariage d'un terroir exceptionnel argilo-calcaire et d'une exposition sud, planté de vieilles souches de Cabernet Franc, après un élevage de 12 mois en barrique dans les caves de tuffeau où les conditions d'élevage sont optimales.

Mis en bouteille, il sera stocké de 18 à 24 mois avant de le déguster chambré voir carafé.

Dégustation :

- Nez avec des notes de fruits rouges et d'épices
- Bouche complexe avec des tanins légers

Accords mets et vin :

- Viande en sauce
- Gibier
- Fromage au lait cru

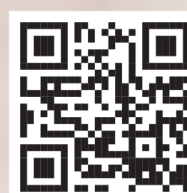
Service et garde :

- 18 °C (chambré et carafé)
- 15 ans de garde

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr





Vin du Val de Loire

CHINON

Château de Naie AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Variety : 100% Cabernet Franc

It is the result of an exceptional clay-limestone terroir and southern exposure, planted with old Cabernet Franc vines, after 12 months of aging in barrels in the tuffeau cellars where aging conditions are optimal. Once bottled, it will be stored for 18 to 24 months before being enjoyed at room temperature or decanted.

Tasting :

- Nose with notes of red fruit and spices
- Complex palate with light tannins

Wine and Food pairing :

- Meat in sauce
- Game meat
- Raw milk cheese

Wine service and storage :

- 18 °C (chambered and decanted)
- 15 years of aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

