

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

# Cuvée Prestige AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

Issu des cuvées les plus riches provenant de sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Une longue fermentation lui donne une charpente tannique. l'élevage en vieux foudres de chêne pendant 4 à 6 mois, donnera aux tanins de la rondeur et de la complexité.

Dégustation :

- Nez avec des notes de fruits noirs et d'épices
- Bouche avec des notes fruitées et des tanins ronds

Accords mets et vin :

- Viande rouge
- Viande en sauce
- Gibier
- Fromage au lait cru

Service et garde :

- 18 °C
- 10 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

# Cuvée Prestige AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Variety : 100% Cabernet Franc

History :

Made from the richest vintages grown on clay-siliceous and clay-limestone soils. Long fermentation gives it a tannic structure. Aging in old oak casks for 4 to 6 months gives the tannins roundness and complexity.

Tasting :

- Nose with notes of black fruit and spices
- Palate with fruity notes and rounded tannins

WineandFoodpairing :

- Red meat
- Meat in sauce
- Game
- Raw milk cheese

WineandFoodpairing :

- 18 °C
- 10 years of wine aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

