

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

La Haute Borne Blanc AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Cépage : 100% Chenin (Pineau de Loire)

Histoire :

Ce terroir exposé sud sur sol argilo-calcaire recouvert de petites pierres dures permet d'avoir une maturité optimale.

Vendangé à la main par tries, le moût est entonné en barriques de chêne pour y effectuer la fermentation alcoolique et son élevage pendant 8 à 10 mois.

Cela lui donne une grande expression du chenin sec avec des arômes de miel et de sous-bois, très complexe.

Dégustation :

- Nez avec des notes de fleurs blanches et de sous-bois
- Bouche avec une belle fraîcheur avec des arômes de miel

Accords mets et vin :

- Apéritif
- Poissons
- Foie gras
- Fromage à pâte dure

Service et garde :

- 16 °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

La Haute Borne Blanc AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Variety : 100% Chenin (Pineau de Loire)

History :

This south-facing terroir on clay-limestone soil covered with small hard stones allows for optimal ripeness. Harvested by hand in several stages, the must is placed in oak barrels for alcoholic fermentation and aging for 8 to 10 months in oak barrels. This gives it a great expression of dry Chenin with aromas of honey and undergrowth, very complex.

Tasting :

- Nose with notes of white flowers and undergrowth
- Palate with a lovely freshness and honey aromas

Wine and Food pairing :

- Appetizer
- Fish
- Foie gras
- Cheese

Wine service and storage :

- 16 °C
- 10 years of aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

