

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

Cuvée Blanche AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Cépage : 100% Chenin

Histoire :

Situé sur un terroir argilo-calcaire, le raisin gorgé de soleil est vendangé à la main et transporté en caisse. Il subit un pressage en douceur, suivi d'un débourbage intense. Le Chenin fermente à basse température où il développe tous les arômes de fleurs blanches, d'agrumes. Il vous donnera tout le plaisir d'un vin sec.

Dégustation :

- Vin rond avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes
- Bouche minérale avec une belle fraîcheur et des notes de fruits jaunes

Accords mets et vin :

- Apéritif
- Charcuterie
- Poissons
- Fruits de mer
- Crustacés
- Fromage de chèvre

Service et garde :

- 12 à 14 °C
- 5 à 10 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

Cuvée Blanche AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Variety : 100% Chenin

History :

Grown on clay-limestone soil, the sun-kissed grapes are harvested by hand and transported in crates. They are gently pressed, followed by intensive settling. The Chenin grapes ferment at low temperature, developing aromas of white flowers and citrus fruits. It offers all the pleasure of a dry wine.

Tasting :

- A round wine with notes of white flowers and citrus fruits
- Mineral palate with lovely freshness and notes of yellow fruits

Wine and food pairing :

- Charcuterie
- Appetizer
- Fish
- Seafood
- Shellfish
- Goat cheese

Wine service and storage :

- 12 to 14 °C
- 5 to 10 years of wine aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

