

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

La Haute Borne

AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

Créé par Charles Pain après la découverte de quelques vieux pieds de Cabernet Franc, la cuvée Haute Borne, délimitée par des gros blocs de calcaire, est un terroir de hautes terrasses sur argile jaune très bien ventilé. La maturité y est parfaite. Après une longue macération, élevé en demi muids pendant douze mois, ce vin s'exprime dans l'origine du terroir.

Dégustation :

- Nez avec des notes boisées et de fruits noirs
- Bouche complexe avec une belle puissance et des tanins ronds

Accords mets et vin :

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

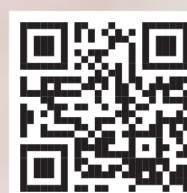
Service et garde :

- 18 °C
- 10 à 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

La Haute Borne

AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Variety : 100% Cabernet Franc

History :

Created by Charles Pain after discovering some old Cabernet Franc vines, the Haute Borne cuvée, bordered by large limestone blocks, is a terroir of high terraces on well-ventilated yellow clay.

Ripeness is perfect here. After a long maceration, aged in demi-muids for twelve months, this wine expresses the origin of the terroir.

Tasting :

- Nose with woody notes and black fruit aromas
- Complex palate with beautiful aromatic power and round tannins

Wine and food pairing :

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

Wine service and storage :

- 18 °C
- 10 to 15 years of wine aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

