

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

# Cuvée du Domaine AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



GRANDS VINS DE CHINON

Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

Sélectionné par la dégustation de cuvées provenant de terroirs sablonneux et graveleux, élevé en cuves pour garder le caractère fruit.

Mis en bouteilles au printemps, cela donne un vin rond, fruité, gras et agréable.

Dégustation :

- Nez avec des notes de fruits rouges
- Bouche souple, ronde et légère avec des notes fruitées

Accords mets et vin :

- Apéritif dinatoire
- Charcuterie
- Poisson
- Viande blanche
- Volaille

Service et garde :

- 16 à 18 °C
- 4 à 5 années 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 du Domaine AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée



Variety : 100% Cabernet Franc

History :

Selected through tasting vintages from sandy and gravelly terroirs, aged in vats to preserve its fruity character.

Bottled in spring, this wine is round, fruity, rich, and pleasant.

Tasting :

- Nose with notes of red fruit
- Supple, round, and light on the palate with fruity notes

WineandFoodpairing :

- Cocktail reception
- Cold cuts
- Fish
- White meat
- Poultry

Wineserviceandstorage :

- 16 to 18 °C
- 4 to 5 years of aging

12, rue de Chezelet  
37220 Panzoult  
Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : clients@domainecharlespain.fr

