

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON



Coteau du Lisa

AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée

Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

Après avoir été défriché, le terroir de Coteau du Lisa, exposé plein sud doté d'un sous-sol calcaire a été planté en Cabernet franc.

Ce terroir donne naissance à des raisins de grande richesse et d'une grande concentration, qui après une vendange manuelle, sont égrappés et encuvés dans des vinificateurs en bois de 500 litres pour la fermentation et un élevage pendant 12 mois.

Deuxième élevage en barrique de 228 litres pendant 8 à 12 mois.

Dégustation :

- Nez avec des notes de fruits noirs et de vanille
- Bouche ample et structurée, aux tanins ronds offrant une belle finesse

Accords mets et vin :

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

Service et garde :

- 18 °C (chambré et carafé)
- 10 à 15 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



Coteau du Lisa AOC Chinon

Appellation Chinon Contrôlée

Variety : 100% Cabernet Franc

History :

After being cleared, the south-facing Coteau du Lisa terroir, with its limestone subsoil, was planted with Cabernet Franc. This terroir produces grapes of great richness and concentration, which, after being harvested by hand, are destemmed and placed in 500-liter wooden vats for fermentation and aging for 12 months.

Second aging in 228-liter barrels for 8 to 12 months.

Tasting :

- Nose with notes of black fruit and vanilla
- Full-bodied and structured on the palate, with rounded tannins offering beautiful finesse

WineandFoodPairing :

- Red meat
- Dish with sauce
- Raw milk cheese

Wineserviceandstorage :

- 18 °C (chambered and decanted)
- 10 to 15 years of aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

