

Chinon Blanc 2022/2023 Domaine de la Commanderie "Elégance" Philippe PAIN

Ce blanc rare à la fois sec et tendre surprend par un bouquet vif d'arômes subtils de fruits à chaire blanche et séduit par une envoûtante saveur



Référence : 470016

Prix : 14.40 €

Descriptif :

Chinon Blanc 2022 - 2023 Dom. de la Commanderie "Elégance" Philippe PAIN

Le Domaine de la Commanderie est une exploitation familiale née en 1982. Le Domaine exploite une quarantaine d'hectares de vignes d'A.O.C. CHINON, constituée de deux cépages : le Cabernet franc et le Chenin (en très faible surface). Le vignoble est situé au cœur de la Touraine, sur la rive droite de la Vienne, à l'est de la ville de Chinon, sur les communes de Cravant-les-Côteaux et Panzoult. Le domaine passe en agriculture bio sur 2023. Cela fait 3 ans qu'il est en conversion bio. Beaucoup de cuves et de barriques de différentes chauffe sont arrivées sur le domaine pour apporter des vins plus fins. Un domaine qui est toujours en réflexion

notes de dégustation :

Ce blanc rare à la fois sec et tendre surprend par un bouquet vif d'arômes subtils de fruits à chaire blanche et séduit par une envoûtante saveur d'agrumes et d'acacia avec une belle tension, représentatif du 2018.

cépage : 100% Chenin, fermentation en cuve thermorégulée, élevage sur lie, avec une finition en barriques .

accords : apéritif, Poissons de Loire en sauce, blanquette de veau, lasagne au saumon, quiche au Sainte Maure

T°S : 9 - 10°C

G: 5 à 8 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)