

Chinon 2022 Cuvée Médiévale Philippe PAIN Domaine de la Commanderie Panzoult

chinon friand , léger , idéal pour les repas d'été , jeunes vignes le long de la vienne



Référence : 471103

Prix : 7.90 €

Descriptif :

Chinon 2022 Domaine de la Commanderie Médiévale 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.

notes de dégustation:

vin léger, fruité et aromatique qui présente des tannins ronds et soyeux. Il offre aux nez des arômes subtils de fruits rouges, et d'épices, en bouche des saveurs de violettes et de réglisse le millésime 2017 est très fruité du fait d'un millésime chaud " solaire" .

Cépage : cabernet franc sur terrasses sablo-limoneuses le long de la vienne, vinification à basse température et de courte macération de façon à conserver tous les arômes flatteurs.

accords : charcuteries, grillades, viandes blanches,

T°S: 14°C

G: 2-3 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)