

Chinon Cuvée Renaissance 2020 Philippe PAIN Domaine de la Commanderie

Robe intense et profonde soutenue par un éclat gracieux. Cassis et pruneau prédominant, préparant l'harmonie aromatique d'un palais structuré



Référence : 471102

Prix : 10.65 €

Descriptif :

Chinon Cuvée Renaissance 2020 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.

Pour cette cuvée issue d'un assemblage de cabernet franc et de cabernet sauvignon, une sélection rigoureuse à la parcelle des meilleurs raisins bien mûrs issus de très vieilles vignes à faible rendement sur des terroirs de Panzoult et de Cravant . Une longue macération a favorisé l'extraction de tanins exceptionnellement concentrés et intenses

note de dégustation:

Robe intense et profonde soutenue par un éclat gracieux. Cassis et pruneau prédominant sur le surmuri par ce millésime 2020, préparant l'harmonie aromatique d'un palais structuré légèrement épicé par les tanins du raisin.

cépage : majoritairement cabernet franc et un de cabernet sauvignon sur sol argilo-silicieux

accords : gibiers en sauce et fromages locaux puissants

T°S: 16°C

G: 10 ans et plus

[Lien vers la fiche du produit](#)