Chinon Cuvée "Sélection" 2022 Philippe PAIN Vieilles Vignes

La robe profonde et brillante couleur rubis s’ouvre sur un nez puissant aux odeurs florales et fruitées
L’attaque est vive et franche, gourmande



Référence : 471031

Prix : 9.05 €

Descriptif :

CHINON CUVEE SELECTION VIEILLES VIGNES 2022

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:

La robe profonde et brillante couleur rubis s’ouvre sur un nez puissant aux odeurs florales et fruitées.
L’attaque est vive et franche lorsqu’il est jeune. Ce millésime se déguste facilement , de la rondeur et du volume , une très maturité pour ce 2014.Après quelques années, il offre un éventail de saveurs confites veloutées.

accords : se marie à merveille aux viandes rouges et aux fromages de chèvre.

Cépage :100 % Cabernet franc, sur sol graviers argileux

T°S **:** 15°C

G: 5 à 12 ans selon les millésimes

Lien vers la fiche du produit