Chinon "Tradition " 2020 Domaine de la Commanderie " Philippe Pain

Cette cuvée développe de belles notes de fruits rouges,et une robe sombre et profonde. En bouche une complexité d'arômes se diffusent

Référence : 471100

Prix : 12.85 €

Descriptif :

CHINON Cuvée " en fût de chêne" Tradition 2020 Domaine de la Commanderie "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:

Cette cuvée développe de belles notes de fruits rouges,et une robe sombre et profonde. En bouche une complexité d'arômes se diffusent au fur et à mesure de son oxygénation, petits fruits (myrtilles, baie de cassis) sous bois, vanillé, une longeur en bouche importante tout en finesse.

Cépage : cabernet franc, sur sol gravier argileux ,vinification :une longue macération est effectuée pour mettre en avant l'extraction des matières tanniques et arômatiques avec une fermentation malolactique en fût de chêne entre 9 et 15 mois selon les millésimes afin qu'il s'épanouisse et qui'il conserve le caractère du terroir .

accords : gibiers, viandes rouges grillées et fromages

T°S: 16-18°C **A carafer 2h00 avant**

G : 10 ans

Lien vers la fiche du produit