

CHINON CLO"Secret d'Alcove "2020

Le nez est légèrement truffé, avec une touche poivrée. La bouche est riche, enveloppante, sur des fruits rouges mûres, un côté grillé toasté de la bar



Référence : 471101

Prix : 13.85 €

Descriptif :

CHINON CLO"Secret d'Alcove "2020

Clothilde PAIN est une jeune vigneronne issue d'une grande Famille de Vignerons sur PANZOULT, qui a rejoint le domaine de la Commanderie en 2003 . D'un dynamisme sans compter et d'une volonté de casser les "Codes" sur l' AOC CHINON, cette jeune femme décida en 2011 de créer son Domaine et proposer des Chinons avec un style Féminin, élégant, raffiné. Clothilde possède 6 hectares de vignes comprenant :

- des parcelles situées en bord de Vienne qui reposent paisiblement sur un sol composé d'argile et de sable...qui permet de réaliser des vins de séduction, légers et fruités
- des parcelles dans les terres qui reposent sur un lit d'argile et de graviers, qui permet d'obtenir des vins de caractère qui s'éjoueront avec un élevage en barriques.

Cette jeune femme conçoit ses vins avec toute sa franchise, sa passion, son élégance et sa malice qui la caractérisent. Alors Découvrez ces cuveés

notes de dégustation :

Le nez est légèrement truffé, avec une touche poivrée. La bouche est riche, enveloppante, sur des fruits rouges mûres, un côté grillé toasté de la barrique bien intégré. La finale est fraîche, et longue

cépage : 100% cabernet franc, sur des sols composés de graviers et d'argile, élevage 12 mois en barriques de 500 Litres en Fûts de Chêne Français

accords: viandes rouges fines(onglet, bavette aloyau, roti de boeuf, canard ,) plats sur des épices doux

T°S: 14- 16°C à carafer 1 heure avant,

G: 2025-2027

[Lien vers la fiche du produit](#)