

**Chinon 2022 Rosé Domaine de la Commanderie "Rosé de Saignée" Philippe PAIN**

De couleur saumonée, ce Chinon rosé est vif et fruité ,puissant et harmonieux, possède un bon équilibre en bouche,déclinant des arômes de fruits à c



**Référence :** 470010

**Prix :** 7.75 €

**Descriptif :**

**Chinon 2022 Rosé Domaine de la Commanderie "Rosé de Saignée" 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 :

D'un rosé légèrement saumoné , ce Chinon rosé est vif et fruité ,puissant et harmonieux, possède un bon équilibre en bouche,déclinant des arômes de fruits à chair blanche qui se marient agréablement aux notes fumées et poivrées.

vinification : macération 24 à 48 heures, vinification à T°C contrôlée afin d'extraire des arômes puissants et harmonieux

Cépage : 100% cabernet franc , terroir : terrasses graveleuses

accords : à l'apéritif , salades exotiques, grillades, poissons grillés

T°C : 8 - 10°C

G: 2 à 3 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)