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 chaire 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