

Chinon Clo 2020 'Sans dessus Dessous' domaine Clothilde PAIN à PANZOULT

D'un rouge profond annonciateur de matière, cette cuvée présente au nez des arômes de fruits noirs cassis, mûrs, délicats, en bouche, le volume est là



Référence : 471017

Prix : 15.05 €

Descriptif :

Chinon Clo 2020 'Sans dessus Dessous' domaine Clothilde PAIN à PANZOULT

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!!

Cette cuveé sans dessus dessous est sa première cuvée du domaine qu'elle a créée.

notes de dégustation :

D'un rouge profond annonciateur de matière, cette cuvée présente au nez des arômes de fruits noirs cassis, mûrs, délicats, en bouche, le volume est là , tout en finesse, l'élevage en foudre apporte cette note de velours, des tanins fondus, avec des notes de fruits noirs légèrement surmûris.

cépages : 100 cabernet franc, sur sol graviers et argiles avec un élevage de 9 mois en foudres de chênes Français

accords :viandes rouges, gibiers avec des poires tapées,canard, épaule d'agneau de 7 heures

T°S : 16° - 18°C

G: 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)