

## Cuvée du Domaine Charles Pain

Vignoble | Vallée De La Loire

AOC | Chinon

Typicité | Sec

Fournisseur | *Domaine Charles Pain*



**TERROIR** Sols sablonneux et graveleux de bords de Vienne

**CÉPAGE** Cabernet Franc (100%)

**VINIFICATION** En cuves

**DÉGUSTATION**

**VIN CLASSIQUE**

Couleur | *Robe rouge cerise aux reflets violacés*

Nez | *Premier nez assez intense sur le poivron, le cassis et la fumée, deuxième nez fruits rouges et notes épicées*

Bouche | *Floral, équilibre sur la rondeur, structure souples, fluide*

**ACCORDS METS** Apéritifs dinatoires, charcuteries, grillades, poissons, viandes blanches

**SERVICE IDÉALE**



16°C



**CARTE DES VINS**

*Sélectionné par la dégustation de cuvées, élevé en cuves pour garder le caractère fruité*

