



du Pain, du vin, du Chinon!

ROUGES • BLANCS • ROSÉS • MÉTHODES TRADITIONNELLES ET VINS TRANQUILLES • RED • WHITE • ROSE • SPARKLING AND QUIET WINES

Cuvée **Chenin blanc**



- ◆ **AOC Chinon**
- ◆ **Cépage** : Chenin, Jeunes Vignes
- ◆ **Terroir** : Gravier et Sable
- ◆ **Vinification** : Dès la sortie du pressoir, le jus de raisin prends sa place en cuve. La fermentation se déroule tranquillement à basse température. Le vin évolue ensuite quelques mois sur lies fines afin de développer des arômes gourmands.
- ◆ **Caractère et Gastronomie** : Ce vin blanc surprendra par ses arômes dynamiques d'agrumes et de fruits exotiques. Il sera parfait pour poissons et crustacés et pickings d'été.

DE LA TERRE ...



... AU VERRE.



GARDE : 2 à 3 ANS



ENTRE 10 ET 12°C



CHINON^{AOC}



Domaine de la Commanderie - 2 rue de Chezelet - 37220 PANZOULT - CHINON - FRANCE • Tél. +33 (0) 2 47 93 39 32
Fax : +33 (0) 2 47 98 41 26 - philippepain@wanadoo.fr www.domaine-de-la-commanderie.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION