



du Pain, du vin, du Chinon!

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

Cuvée **Élégance**



- ◆ **AOC Chinon**
- ◆ **Cépage** : Chenin, Vieilles Vignes
- ◆ **Terroir** : Argilo Calcaire et Gravier
- ◆ **Vinification** : A la sortie du pressoir, dès le début de fermentation, le jus est écoulé en fûts de chêne afin de gagner en complexité. L'élevage sur lies fines lui confèrent un caractère boisé très fondu. Une remise en suspension des lies (bâtonnage) est effectuée chaque semaine afin d'extraire des arômes flatteurs.
- ◆ **Caractère et Gastronomie** : Ce blanc rare à la fois sec et tendre surprend par un bouquet vif d'arômes subtils de fruits à chair blanche et séduit par une envoûtante saveur de miel et d'acacia. Ce chenin enchantera les apéritifs et taquinera les poissons de Loire en sauce et charcuteries du terroir.

DE LA TERRE ...



... AU VERRE.



GARDE : 3 à 6 ANS



ENTRE 12 ET 14°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