



*du Pain, du vin, du Chinon !*

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



## Cuvée Médiévale



- ◆ **AOC Chinon**
- ◆ **Cépage** : Cabernet Franc, Jeunes Vignes
- ◆ **Terroir** : Graviers et Sable
- ◆ **Vinification** : Les terroirs sablo-limoneux implantés le long de la « Vienne » livrent naturellement une récolte marquée par la finesse. La vinification s'opère sur la base de températures modérées et de courtes macérations de façon à préserver des arômes flatteurs.
- ◆ **Caractère et Gastronomie** : C'est un vin gouleyant, fruité et très aromatique qui présente des tanins ronds et soyeux. Il est agréable à déguster dès sa prime jeunesse et offre au nez des arômes subtils de fruits rouges et d'épices et en bouche des saveurs de violette et réglisse. Ce vin est particulièrement séducteur accompagné de charcuterie grillées et poissons de rivière.

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](http://www.domaine-de-la-commanderie.fr)

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