



*du Pain, du vin, du Chinon !*

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



## Cuvée Renaissance

- ◆ **AOC Chinon**
- ◆ **Cépage** : Cabernet Franc, Vieilles Vignes issues de deux terroirs différents
- ◆ **Terroir** : Argile, Sable et Graviers
- ◆ **Vinification** : Ce vin est la réunion de deux terroirs situés sur deux remarquables communes de l'appellation : Panzoult et Cravant-les-Côteaux. Une longue macération a favorisé l'extraction de tanins exceptionnellement concentrés et intenses. Ce vin a été oublié plusieurs mois en cuve pour favoriser l'affinage des arômes. La mise en bouteille reste confidentielle et limitée.
- ◆ **Caractère et Gastronomie** : Robe intense et profonde soutenue par un éclat gracieux. Cassis et pruneau prédominant, poivre et épices préparant l'harmonie aromatique d'un palais structuré par les tanins du raisin. Les secrets de cette cuvée se révéleront autour d'une belle table.



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