



du Pain, du vin, du Chinon !

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

Rosé de Saignée



- ◆ **AOC Chinon**
- ◆ **Cépage** : Cabernet Franc
- ◆ **Terroir** : Gravier, Sable, Argile
- ◆ **Vinification** : Le rosé est prélevé sur les cuves après 24 à 48 h de macération à froid. La Saignée ainsi réalisée est vinifiée à température contrôlée afin d'extraire des arômes subtils et harmonieux.
- ◆ **Caractère et Gastronomie** : Ce rosé éclatant aux reflets saumonés présente en bouche une attaque vive et douce, renforcée d'une fraîcheur fruitée qui lui confère un excellent équilibre.

Les arômes de fruits à chair blanche se marient agréablement aux notes fumées et poivrées. Vif et fruité, il sera apprécié à l'heure de l'apéritif ; sec et tendre, il accompagnera harmonieusement les charcuteries, salades

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