



du Pain, du vin, du Chinon !

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



Cuvée Secret de Famille

- ◆ **AOC Chinon**
- ◆ **Cépage** : Cabernet Franc, Vieilles Vignes
- ◆ **Terroir** : Gravier et Argile
- ◆ **Vinification** : Les deux plus vieilles parcelles du domaine permettent d'obtenir certaines années un vin concentré et riche en tannins qui sera par la suite élevé pendant 18 mois dans des fûts de chêne neufs. La quantité produite reste très limitée et confidentielle.
- ◆ **Caractère et Gastronomie** : C'est un vin de plaisir puissant, qui peut très bien accompagner en apéritif une planchette charcut' digne de ce nom ou bien une viande rouge de premier choix. Cette cuvée est riche en sensations gustatives et réservée aux amateurs de petits plaisirs de la vie.



DE LA TERRE ...



... AU VERRE.



GARDE : 5 à 10 ANS



ENTRE 13 ET 15°C



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

CHINON^{AOC}



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