



*du Pain, du vin, du Chinon !*

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



## Cuvée Sélection



- ◆ **AOC Chinon**
- ◆ **Cépage** : Cabernet Franc, Vieilles Vignes
- ◆ **Terroir** : Graviers et Argile
- ◆ **Vinification** : Le plus faible rendement des vieilles vignes offre des raisins concentrés avec une bonne structure tannique. Une longue macération et un contrôle des températures permettent l'extraction maximum d'arômes et donnent un vin charnu et naturellement équilibré.
- ◆ **Caractère et Gastronomie** : La robe profonde et brillante couleur rubis s'ouvre sur un nez puissant aux odeurs florales et fruitées. L'attaque est vive et franche lorsqu'il est jeune. Après quelques années, il offre un éventail de saveurs confites veloutées. Ce vin puissant et frais se marie à merveille aux viandes rouges, viandes blanches et fromages.

DE LA TERRE ...



... AU VERRE.



GARDE : 3 à 6 ANS



ENTRE 12 ET 14°C



CHINON<sup>AOC</sup>



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