



du Pain, du vin, du Chinon !

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



Cuvée Tradition



- ◆ **AOC Chinon**
- ◆ **Cépage** : Cabernet Franc, Vieilles Vignes
- ◆ **Terroir** : Gravier et Argile
- ◆ **Vinification** : Les fruits des parcelles les plus âgées sont ramassés plus tardivement, ce qui permet une richesse et une puissance naturelle. Le vin est ensuite élevé en barriques de grande contenance ce qui lui permet de s'épanouir progressivement tout en lui assurant de garder le caractère du terroir.
- ◆ **Caractère et Gastronomie** : Cette cuvée développe de belles notes de fruits rouges et une robe profonde et sombre. Complexe au nez comme en bouche, c'est après quelques années que se révèle toute la richesse de ce vin. Servi en carafe, il peut se joindre aux gibiers, viandes rouges grillées et fromages.

DE LA TERRE ...



... AU VERRE.



GARDE : 5 à 10 ANS



ENTRE 13 ET 15°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