

du Pain, du vin, du Chinon!

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



Cuvée Renaissance

A.O.C. CHINON

Cépage: Cabernet franc

Terroir : Argilo-siliceux

Vinification : Une sélection rigoureuse à la parcelle des meilleurs raisins bien mûrs issus de vieilles vignes à faible rendement. Une macération a favorisé l'extraction de tanins longue exceptionnellement concentrés et intenses. Ce vin a été oublié plusieurs mois en cuve pour favoriser l'affinage des arômes. La mise en bouteille restera confidentielle et limitée. Cuvée rarissime, fruit du mariage de deux cépages, puissante et sublime

Caractère et gastronomie : Robe intense et profonde soutenue par un éclat gracieux. Cassis et pruneau prédominent, poivre et épices préparant l'harmonie aromatique d'un palais structuré par les tanins du raisin.

Les secrets de cette cuvée se révèleront autour d'une belle table garnie de gibiers en sauce, de plats de caractère et de fromages locaux.

A.O.C. CHINON

Grape Variety: Cabernet franc

Soil: Sandy clay

Wine production: Rigorous selection of mature grapes from fields that grow our oldest, lower yielding, vines. A lengthy maceration favored the extraction of exceptionally concentrated and intense tannins. Several months in vats allowed the aromas to develop. An exceptional wine, powerful and sublime, the result of marrying the two grapes types.

Character and gastronomy: Intense, deep colour lifted by and elegant brighteness. The nose is dominated by blackcurrant and prune, with pepper ans spices leading to a harmonious palate structured by the tannins. The secrets of this wine will unfold when dining; accompanying wild game, bold flavored dishes and local cheese.

DE LA TERRE ...







... AU VERRE.



Garde: 8 à 10 ans



Entre 16 et 18°





DOMAINE DE

LA COMMANDERIE

CHINON

