

CHINON 2021

« SANS FROU FROU »

Clothilde Pain



Situation : Issue d'une lignée de vigneron, bercée depuis l'enfance aux rythmes des vendanges et des saisons, Clothilde Pain a su depuis toujours qu'elle poursuivrait la même route que ses aïeux. En 2003, elle rejoint le domaine familial situé au cœur de l'appellation Chinon, sur les communes de Panzoult et Cravant-les-Côteaux.

C'est en 2012 qu'elle choisit de prendre son envol en s'installant en parallèle du domaine familial. Vinifiant « à l'instinct », attentive à « l'effet millésime », les vins de Clothilde sont le reflet de son travail et de ses émotions.

Encépagement : Cabernet Franc 100%

Terroir : Sables et graviers.

Température de Service : 16 °C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : un vin à la robe rubis et aux arômes de fruits noirs sauvages, mais jouant également dans le registre des épices. Le résultat demeure surprenant de maîtrise et de finesse. La palette aromatique expressive du nez laisse place à une bouche tendre, délicate, aux effluves intenses de groseilles et de cassis, animées de pointes fumées. Présentant un profil aérien, cette belle expression de Cabernet-Franc est une ode à la simplicité et une invitation à la gourmandise.



Quelques accords : Petit salé aux lentilles, Rognon de veau à la moutarde...