



CHINON 2022 DOMAINE ANGÉLIQUE LÉON

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Touraine
Cépage(s) : 100% Cabernet Franc



Note de dégustation :

Couleur pourpre soutenue. Le nez exprime des arômes de fruits noirs (cerise, cassis,...). La bouche met en évidence le terroir de Chinon avec une structure tannique présente mais souple ainsi que beaucoup de fraîcheur et de franchise.

Température de service : 16 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



A déguster avec porcelet rôti sauce moutarde, terrine de gibier et viande rouges.

Commentaires du sommelier :

Chinon, ce vin tant apprécié par François Rabelais est issu du cépage Breton. Il possède des tanins francs et une fraîcheur toute ligérienne. Angélique Léon propose une cuvée classique, typique de son cépage et son terroir.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

