

VIN DE FRANCE

« SYRAH » 2023

Clothilde Pain



Situation : Issue d'une lignée de vignerons, 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 : Syrah 100%

Terroir : Sables et graviers.

Température de Service : 16 °C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : Une petite Syrah en Touraine, qui l'eut cru ? Clothilde Pain, aidée par sa sœur Honorine et son père Philippe, présentent une expression ligérienne du fameux cépage Rhodanien. Tout en élégance, remplie de fraîcheur, et avec ses marqueurs habituels (poivre, violette), cet OVNI nous a tapé dans l'œil. Un pari sur l'avenir ?

Quelques accords : Volaille rôtie aux herbes, andouillette grillée sauce aux poivres...

