

Chinon Blanc 2020 'La part des Anges' domaine de la Noblaie Jérôme BILLARD A.BIODYNAMIE

Ce chenin offre des arômes d'agrumes, de coing, un boisé fondu, acacia, et de fruits à chair blanche, la bouche est ronde, ample, notes d



Référence : 471026

Prix : 22.95 €

Descriptif :

Chinon Blanc 2020 'La part des Anges' domaine de la Noblaie Jérôme BILLARD A.BIODYNAMIE

La majorité du vignoble de la Noblaie est d'un seul tenant autour du domaine, sur de beaux plateaux et coteaux, majoritairement orientés Sud-Est, protégés des orages et du gel par une couronne de bois. La hauteur et l'exposition de la vallée isolent la Noblaie du lit de la Vienne qui canalise la plupart des intempéries et maintient un micro-climat favorable sur le haut de cette "croupe". En 2006, une analyse des terroirs a été réalisée par Mr MORNAT (chercheur à l'INRA) en réalisant 300 trous à la tarière, 13 fosses pédologiques, afin de permettre d'adapter les pratiques culturales de la vigne adaptées aux types de sols pour produire les meilleures cuvées.

notes de dégustation :

Ce chenin offre des arômes d'agrumes, de coing, un boisé fondu, sur l'acacia, et de fruits à chair blanche, la bouche est ronde, ample, notes de miel, de coing, avec un boisé fondu, et très belle longueur en bouche terminant sur une belle fraîcheur

cépage : 100% chenin, vendange manuelle, Botrytisé mais sec, entonné dans 5 barriques directement après pressurage. Les fermentations sont longues

accords : apéritif, poissons en sauce, cassolette de langoustine, viande blanche, fromage de chèvre.

T°S: 10 - 12°C

G: 5 à 8 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)