Chinon Dom de la Noblaie "Pierre de Tuf" 2021 A.BIO

Au nez se dégage des arômes de fruits noirs(pruneaux, cassis,) et des notes grillées. La bouche est souple et charnue,



Référence : 471022

Prix : 21.55 €

Descriptif :

Chinon Dom de la Noblaie "Pierre de Tuf" 2021 A.BIO

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 vignes adaptées au types de sols pour produire les meilleures cuvées.Cette cuvée est le fruit d'une macération longue dans une cuve ancestrale taillée à même le tuffeau et d'un élevage sous bois de 14 mois dans nos caves.

notes de dégustation :

Au nez se dégage des arômes de fruits noirs(runeaux, cassis,) et des notes grillées. La bouche est souple et charnue, dévoilant des arômes fruités et vanillés qui enrobent des tanins puissants et bien mûrs.

cépage : 100% cabernet franc, vignes agées de + de 70 ans, sur argiles à silex dites « Cornuelles » du sénonien. Rd 45hl/ha,travail du sol, ébourgeonnage, élimination des entre coeurs pour favoriser l'aération sans griller les

raisins et réalisation de vendanges en vert sur certains ceps,les vendanges sont manuelles et le matin .

accords : viandes rouges, viande en sauce, gibier,

T°S: 15 - 16°C carafage 2 heures avant

G: 2030 et plus

Lien vers la fiche du produit