

Chinon Rouge Domaine de la Noblaie 2022 "Le Temps des Cerises"

C'est le Chinon fruité et riche de plaisir immédiat. Le nez présente des arômes intenses de fruits rouges, la bouche est ronde, fraîche avec une belle



Référence : 471020

Prix : 12.95 €

Descriptif :

Chinon Rouge Domaine de la Noblaie 2022 "Le Temps des Cerises"

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. Pour cette cuvée, c'est un assemblage de terroirs qui requiert un large éventail de façons culturales : travail du sol, ébourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert.

notes de dégustation :

C'est le Chinon fruité et riche de plaisir immédiat. Le nez présente des arômes intenses de fruits rouges, la bouche est ronde, fraîche avec une belle vivacité

cépages : 100% cabernet franc, vignes de 30 ans, rendement 50 hl/ha, les vendanges sont manuelles non pas à la parcelle mais par veines de sol, élevage 8 mois en cuve inox sur lies fines protectrices, sans soufre.

T°S: 14-15°C

G: 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)