Chinon Rouge Domaine de la Noblaie "Les Chiens Chiens 2021"

arômes de fruits rouges compotés et décline sur des notes de torréfaction. En bouche se profilent , la puissance , la concentration du cassis surmu



Référence : 471021

Prix : 16.75 €

Descriptif :

Chinon Rouge Domaine de la Noblaie "Les Chiens Chiens 2021"

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 . Le nom intrigant de cette cuvée provient d'une parcelle sélectionnée pour son terroir d'argiles denses plus communément appelées « Cornuelles

notes de dégustation :

C'est le terroir historique de l'AOC Chinon et pourtant c'est un Chinon solaire aux multiples facettes entre fruits et épices, rondeur et charpente.

Le nez présente des arômes de fruits rouges compotés et décline sur des notes de torréfaction. En bouche se profilent , la puissance , la concentration du cassis surmuri,l'équilibre et qui termine sur des épices (poivre

blanc) et des tanins présents et presistants qui vous enveloppe le palais.

cépage : 100% cabernet franc, sur les argiles denses des « cornuelles », le travail du sol est primordial, les vendanges sont effectuées manuellement des grappes lâches et très aérées, cuvaison de 23 jours, puisélevage de 12 mois en fût de 400 Litres, puis 8 mois en cuve inox.

accords :poivrons confits, anchois marinée au vinaigre de rancio, andouuille grillée,filet de boeuf grillé,noisette de chevreuil sauce poivrade,

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 - 6 ans

Lien vers la fiche du produit