

# Domaine de la Noblaie

VINS DE CHINON



**Appellation** : TOURAINE  
**Cuvée** : MonAnge  
**Couleur** : Rosé  
**Millésime** : 2009  
**Cépage** : Cabernet Franc

## A la vigne

---

**Rendement** : 70 hl/ha  
**Age des vignes** : 30 ans  
**Terroir** : argilo-calcaire

**Conduite du vignoble** : difficile à dire ! Cette cuvée représente uniquement les 2-3 premiers ceps de bout de rang qui ont la maturité idéale pour notre méthode traditionnelle.

**Vendanges** : manuelles et précoces sur les ceps de bouts de rang

## Au Chai

---

**Vinifications** : fermentation alcoolique partielle pour permettre une refermentation naturelle en bouteille.

**Elevage** : 25 mois sur latte

## Dégustation

---

**robe** : délicate, couleur « abricot »

**le nez** : arômes de pêche et fruits à chair blanche

**la bouche** : fraîche, bulle très fine

**Accord met/vin** : de l'apéritif au dessert

**Température de service** : 6-8 °C

## ANALYSES

*degré alcoolique*  
12,50 % vol

*acidité totale*  
5,00 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

*pH* : 3,16

*sucres résiduels*  
<0,5 g/L

pas de  
fermentation  
malolactique

Domaine de la Noblaie