

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 H₂SO₄

pH : 3,16

sucres résiduels
<0,5 g/L

pas de
fermentation
malolactique

Domaine de la Noblaie