



DOMAINE DE LA NOBLAIE

Appellation : CHINON

Cuvée : Goutte de Rosé

Couleur : Rosé

Millésime : 2015

Cépage : Cabernet Franc



A la vigne

Rendement : 38 hl/ha

Age des vignes : 30 ans

Terroir : principalement des zones colluvionnaires de bas de coteaux, à la température et l'hygrométrie plus importante.

Conduite du vignoble : travail du sol, ébourgeonnage, effeuillage uniquement des zones trop poussantes.

Vendanges : manuelles et précoces des bas de coteaux

Au Chai

Vinifications : pressurage direct, fermentation alcoolique totale

Élevage : 4 mois en cuve inox sans soufre sur lies fines protectrices

ANALYSES

degré alcoolique
12,60 % vol

acidité totale
3,70 g/L H₂SO₄

pH : 3,54

sucres résiduels
<0,3 g/L

fermentation
malolactique

Dégustation

Le Rosé c'est le rafraîchissement, le plaisir de l'instant !

le nez : odeurs de fleurs, fraises et pamplemousse

la bouche : attaque franche, rondeur, arômes fruités persistants

Accord met/vin : apéritif, viandes blanches, viandes rouges, barbecue...

Température de service : 8 -10 °C

Capacité de garde : 2 ans. La capsule vis permet de mieux conserver la fraîcheur des arômes.

Domaine de la Noblaie