



DOMAINE DE LA NOBLAIE

Appellation : CHINON
Cuvée : La Part des Anges
Couleur : Blanc
Millésime : 2014

Cépage : Chenin Blanc

A la vigne

Rendement : 35 hl/ha
Age des vignes : 50 ans
Terroir : Coteau Est Sud Est de calcaire « tuffeau »

Conduite du vignoble : travail du sol de surface, le tuffeau étant parfois à 10 cm, ébourgeonnage pour répartir la vendange, élimination des entre cœurs pour favoriser l'aération et vendanges en vert

Vendanges : manuelles des grappes les plus mûres avec un départ de Botrytis

Au Chai

Vinifications : seul le cœur du pressoir est entonné et descendu directement dans nos caves de tuffeau. Les fermentations suivent le gré des saisons.

Élevage : 21 mois en fût de 500 Litres

Dégustation

Voilà un Chenin totalement atypique botrytisé mais sec, avec une fermentation malolactique.

le nez : notes de châtaigne, de miel et de vanille

la bouche : ronde, vibrante et persistante

Accord met/vin : apéritif, poissons grillés, viandes blanches en sauce, fromage de chèvre, foie gras

Température de service : 10-12 °C

Capacité de garde : 10 ans et plus



ANALYSES

degré alcoolique
13,10 % vol

acidité totale
3,8 g/L H₂SO₄

pH : 3,45

sucres résiduels
2,1 g/L

fermentation
malolactique 100%

Domaine de la Noblaie