



DOMAINE DE LA NOBLAIE



Appellation : CHINON
Cuvée : Les Chiens Chiens
Couleur : Rouge
Millésime : 2014
Cépage : Cabernet Franc

A la vigne

Rendement : 40 hl/ha
Age des vignes : 35 ans
Terroir : argilo-siliceux

Conduite du vignoble : sur les argiles denses des « cornuelles », le travail du sol est primordial.

Vendanges : manuelles des grappes lâches et très aérées

Au Chai

Vinifications : les petits grains favorisent l'expression charpentée et épicée par une cuvaison longue de 23 jours.

Élevage : 15 mois en fût de 500 Litres sur lies pour ouvrir le vin sans le marquer par les arômes de chêne.

ANALYSES

degré alcoolique

12,80 % vol

acidité totale

3,60 g/L H₂SO₄

pH : 3,56

sucres résiduels

<0,3 g/L

fermentation

malolactique

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 : odeurs de fruits rouges compotés et notes torréfiées

la bouche : puissante et équilibrée ; des arômes fruités et épicés enveloppent des tanins présents et persistants

Accord met/vin : viandes rouges, en sauce et fromages

Température de service : 15-16 °C

Capacité de garde : 8 à 10 ans

Domaine de la Noblaie