



DOMAINE DE LA NOBLAIE

Appellation : CHINON
Cuvée : Les Blancs Manteaux
Couleur : Rouge
Millésime : 2014

Cépage : Cabernet Franc

A la vigne

Rendement : 40 hl/ha

Age des vignes : 65 ans

Terroir : coteaux Est Sud-Est, sur calcaire « Tuffeau » du turonien supérieur.

Conduite du vignoble : nous parlons ici de vieilles vignes où seuls le travail du sol et la taille sont indispensables. Le « couple » Sol-Vigne est en symbiose. Nous intervenons donc au minimum.

Vendanges : La dégustation des raisins est primordiales pour sélectionner des grappes riches et fruitées. Vendanges Manuelles

Au Chai

Vinifications : la maturité aromatique permet une cuvaison longue, sans extraction brutale, par infusion.

Élevage : 12 mois en fût de 500 Litres sur lies pour ouvrir le vin sans le marquer par les arômes de chêne.

Dégustation

« Les Blancs Manteaux », c'est le Chinon de calcaire aromatique et élégant, tout en finesse.

le nez : odeurs de framboise et groseille

la bouche : attaque franche, matière souple et équilibrée, longue finale

Accord met/vin : viandes rouges, veau, agneau et fromages

Température de service : 15-16 °C

Capacité de garde : 8 ans



ANALYSES

degré alcoolique
12,90 % vol

acidité totale
3,80 g/L H₂SO₄

pH : 3,51

sucres résiduels
<0,3 g/L

fermentation
malolactique

Domaine de la Noblaie