

DOMAINE DE LA NOBLAIE  
**CHINON A.O.C. LE TEMPS DES CERISES**



**UVAGGIO**

100% Cabernet Franc.

**TERRITORIO**

Raggruppa l'insieme dei terroir: argille di Chinon dette «Cornuelles» e calcari della Touraine detti «Tuffeau»

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Vendemmia a mano, affinamento per un minimo di 5 mesi in vasche di acciaio inox sulle fecce fini.

**NOTE DEGUSTATIVE**

Si presenta con un colore rosso rubino brillante dai riflessi violacei. Al naso, offre profumi intensi di frutti rossi freschi come lampone, ciliegia e ribes, accompagnati da leggere note erbacee e un accenno di pepe verde. Al palato è vivace e leggero, con tannini morbidi e un'acidità brillante che esalta i sapori di fragole e lamponi, insieme a una sottile nota minerale. Il finale è fresco e fruttato, con una piacevole persistenza speziata. Perfetto da gustare giovane, si abbina bene a piatti leggeri come salumi o formaggi freschi.