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.