

DOMAIN 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.

