DOMAINE DE LA NOBLAIE

CHINON A.O.C. CHANTE LE VENT



UVAGGIO
100% Chenin Blanc.

SUOLO
Pendii di calcare detti tuffeau.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Pressatura diretta dei grappoli interi dopo la vendemmia manuale. La fermentazione alcolica viene interrotta naturalmente una volta esaurito lo zucchero donando un vino secco. Affinamento di 6-8 mesi in vasche di acciaio inox senza aggiunta di solfiti, a contatto con le fecce fini.

NOTE DEGUSTATIVE
si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e riflessi verdolini. Al naso sprigiona intensi profumi di frutta fresca come mela verde, pera e agrumi, con delicate note floreali di biancospino e acacia, accompagnate da un leggero accenno minerale. Al palato è vivace e fresco, con una spiccata acidità che dona struttura, esaltando sapori di frutta fresca e agrumi, bilanciati da una sottile nota minerale e un finale leggermente mielato. Il finale è lungo, agrumato e minerale, lasciando una piacevole sensazione di pulizia. Perfetto come aperitivo o in abbinamento a pesce e frutti di mare.