



DOMAIN 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 DEGUSTATIVI**

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.

