DOMAINE DE LA NOBLAIE

CHINON A.O.C. LA PART DES ANGES



DESCRIZIONE
Questa cuvée è un'ode alla lentezza, alla pazienza (da angelo...). Prende tutto il suo tempo prima di svelarci la sua freschezza, la sua generosità e la sua lunghezza in bocca.

ETÁ MEDIA DELLE VIGNE
60 anni

SUOLO
Pendii di calcare detti tuffeau.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Pressatura diretta dei grappoli interi dopo la vendemmia manuale. Le fermentazioni senza solfiti seguono il ritmo delle stagioni. Affinamento di 15 mesi in botti e fusti di rovere da 500 litri, seguiti da 6 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox.

NOTE DEGUSTATIVE
Si presenta con un colore giallo con riflessi dorati. Al naso, si aprono aromi intensi e complessi di frutta matura come mela cotogna, albicocca e agrumi canditi, accompagnati da eleganti note floreali di tiglio e camomilla, oltre a sentori di miele e cera d'api. Sul palato, la struttura è piena e avvolgente, con un'acidità ben integrata che sostiene la ricchezza dei sapori. Si percepiscono strati di frutta matura, accenni di mandorla tostata e una marcata mineralità calcarea, tipica del terroir. Il finale è lungo e persistente, con una piacevole nota burrosa e una leggera salinità che equilibra la dolcezza naturale del frutto. Questo Chenin Blanc si presta a piatti più ricchi come pesce al burro, carni bianche in salsa o formaggi stagionati.