

Place  
aux  
vins



LOIRE

## DOMAINE DE LA NOBLAIE CHINON LE TEMPS DES CERISES



### Cépages :

- Cabernet Franc 100%



### Vinification :

Elevage : 8 mois en cuve inox sur lies fines protectrices, sans soufre.



### Terroir :

C'est la cuvée représentative du domaine, elle regroupe l'ensemble des terroirs : argiles du sénonien " Cornuelles " et calcaires du turonien " Tuffeau ". Cet assemblage de terroirs requiert un large éventail de façons culturales : travail du sol, ébourgeonnage et effeuillage.



### Dégustation :

C'est le chinon accessible de fruit et de plaisir immédiat. Pour les moments conviviaux entre amis.

*Nez* : senteurs intenses de fruits rouges.

*Bouche* : rondeur, vivacité et fraîcheur.



### Accords mets /vin :

Charcuterie, viandes blanches, viandes rouges, grillades, fromages. Capacité de garde 5 ans.