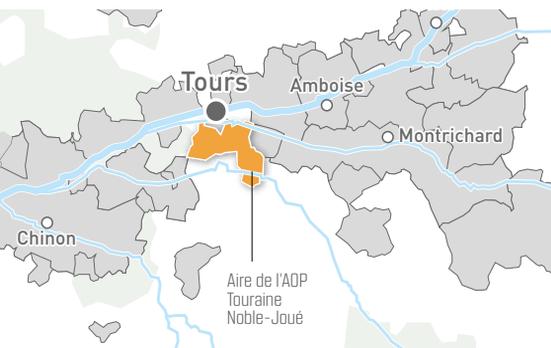


Touraine Noble-Joué

AOP/AOC par décret original du 19 avril 2001, modifié le 8 juin 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : Entre Indre et Cher, au Sud de l'agglomération tourangelles.

Histoire : La présence du Noble-Joué est attestée à la cour du roi Louis XI. Au sommet de sa renommée au XIX^e siècle, le vignoble demande l'AOC en 1939, mais l'entrée en guerre fait oublier le dossier. Partiellement détruit puis grignoté par l'urbanisation le vignoble s'éteint jusqu'en 1975 où il est relancé par un groupe de vigneron. Il a maintenant retrouvé son succès sur les tables tourangelles.

Sols : Calcaires, argilo-calcaires et argiles à silex.

Climat : Tempéré à influence océanique.

LE VIN

Vin gris original, le Noble-Joué est issu d'un subtil assemblage des trois Pinot. Le Pinot Meunier constitue le corps et la puissance, le Pinot gris donne fruité et finesse, le Pinot noir apporte la rondeur et la longueur.

Rendement de base : 55 hl/ha.

Cépages : Pinot Meunier (principal, minimum 40%), Pinot Gris (minimum 20%), Pinot Noir (minimum 10%).

Pratiques culturelles dominantes :

Densité de 6 500 pieds/ha.

Taille Guyot à un ou deux bras et taille courte.

DÉGUSTATION

Œil : Robe cristalline, de couleur rose pâle aux reflets gris à rose framboise aux reflets orangés.

Nez : Très aromatique. Notes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille), de violette, de bonbon anglais.

Bouche : Légère, souple, délicate et rafraichissante.

Température de service : 8°.

Harmonie des mets et des vins : Apéritif, pizzas variées, cuisine d'été (taboulé, salade niçoise, grillades de viande ou de poisson...), charcuteries, pâtes fraîches...

Potentiel de garde : À boire dans leur jeunesse.

PRODUCTION TOTALE

1 400 hl
=
187 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

35
ha



VINIFICATION

