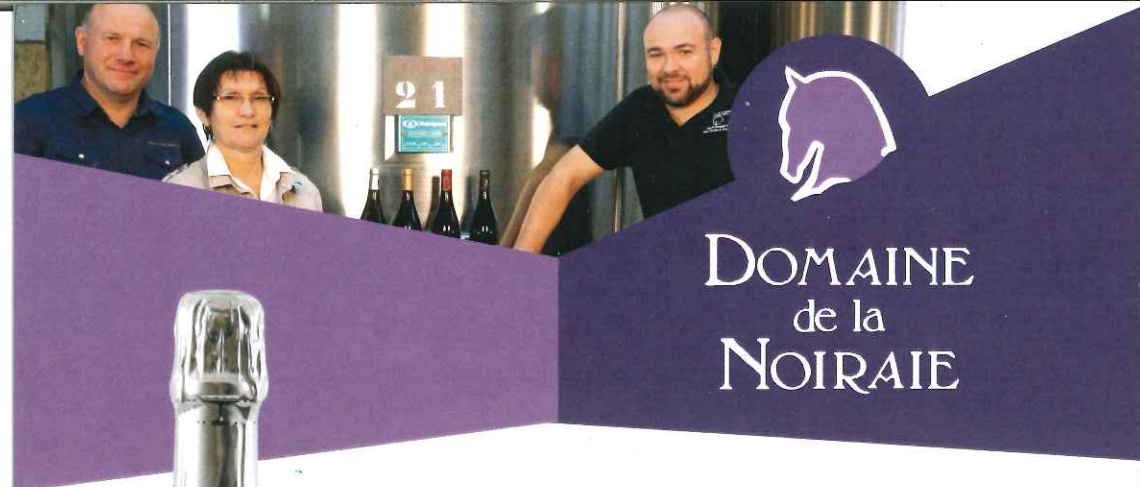




CRÉMANT DE LOIRE BULLES DE LA NOIRAIE

Cette parcelle de Cabernet Franc sur sol argilo-calcaire, assez vigoureuse, a donné naissance par hasard en 2008 à la première cuvée de Crémant de Loire, méthode traditionnelle, du Domaine de la Noiraie.

Riche de son succès, l'essai fut réitéré les années suivantes.

Les baies sont récoltées en caisses, puis pressées, le jus qui sort fermente à basse température une dizaine de jours.

La magie de la méthode traditionnelle intervient ensuite et un élevage de 11 mois sur lattes vient complexifier ces bulles fraîches et légères.

DELANOUE FRÈRES
Michel, Pascale & Vincent
Propriétaires - Récoltants

L'Ereau - 19, rue du Fort Hudeau - 37140 Benais
Tél. 02 47 97 30 40 Fax 02 47 97 46 95
E-mail : delanoue.freres@orange.fr

f : @DelanoueFreres t : @DelanoueFreres

www.domaine-de-la-noiraie.com





DOMAINE de la NOIRAIE

CHENIN BLANC SÉRÉNADE

Cépage Blanc Royal de la Loire, le Chenin Blanc a été ré-implanté sur la commune de Benais en 2010, quarante ans après sa disparition.

Sur des terroirs d'argiles à silex, nous cherchons ici à retrouver la typicité du terroir allée aux caractéristiques de ce cépage.

Vendanges manuelles, pressurage léger, fermentation et élevage en barriques pour une cuvée intimiste.

Un blanc sec aux arômes vifs et frais.



DELANOUE FRÈRES

Michel, Pascale & Vincent

Propriétaires - Récoltants

L'Ereux - 19, rue du Fort Hudeau - 37140 Benais

Tél. 02 47 97 30 40 Fax 02 47 97 46 95

E-mail : delanoue.freres@orange.fr

f : @DelanoueFreres **🐦** : @DelanoueFreres

www.domaine-de-la-noiraie.com





DOMAINE de la NOIRAIE



**SAINT NICOLAS
DE BOURGUEIL**

LES 7 LIEUX-DITS

Finesse, fruité, plaisir

Sélection de 7 parcelles sur 7 Lieux-Dits différents de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil pour une cuvée fruitée, légère, typique de cette AOC.

Les ceps de Cabernet Franc ont en moyenne 30 ans et s'enracinent dans les graviers profonds pour s'alimenter. Les sols sont travaillés tous les rangs pour limiter la concurrence de l'herbe et aérer une terre riche en micro-organismes.

Les macérations, d'une dizaine de jours, se font en cuves inox thermorégulées à basse température (25°C) pour conserver la fraîcheur du fruit. L'extraction douce est réalisée par de courts remontages quotidiens jusqu'à la fin de la fermentation.

Elevage en cuve de quelques mois avant mise en bouteille par nos soins.

Robe soutenue, nez de fruits rouges et noirs bien mûrs, bouche charnue et tendre.

DELANOUE FRÈRES

Michel, Pascale & Vincent

Propriétaires - Récoltants

L'Ereau - 19, rue du Fort Hudeau - 37140 Benais

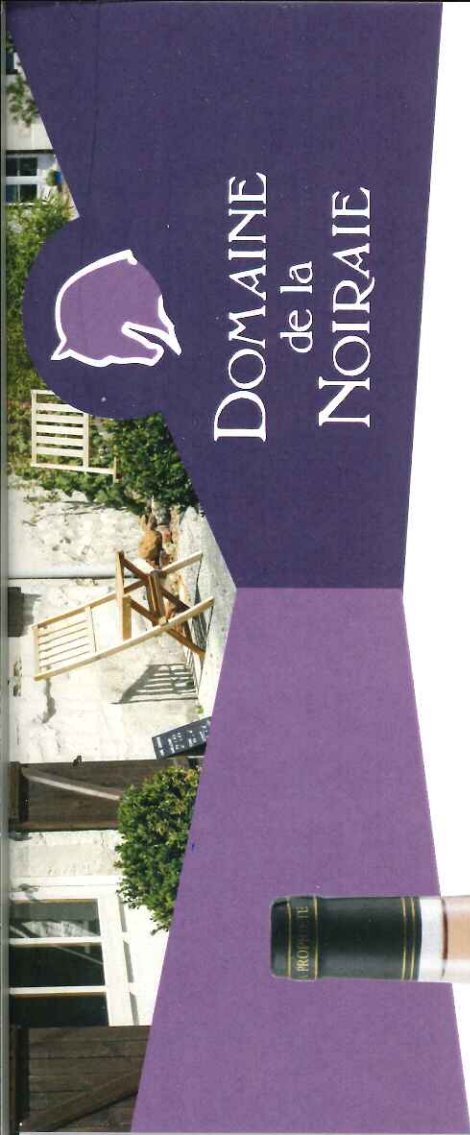
Tél. 02 47 97 30 40 Fax 02 47 97 46 95

E-mail : delanoue.freres@orange.fr

 : @DelanoueFreres  : @DelanoueFreres

www.domaine-de-la-noiraie.com





DOMAINE de la NOIRAIE

BOURGUEIL PLAISIR D'ÉTÉ Sec-tendre

Pour ce rosé de Bourgueil, les baies de Cabernet Franc sont pressées dès la récolte pour en extraire un jus très aromatique et peu coloré.

L'assemblage avec une saignée des cuves de coteaux vient compléter la structure et la teinte de ce rosé sec.

Les fermentations à basse température (16°C) préservent les arômes et la fraîcheur.

Mise en bouteille dès la sortie de l'hiver, cette cuvée est fruitée, élégante et tendre, avec un bel équilibre tout en finesse.

DELANOUE FRÈRES

Michel, Pascale & Vincent

Propriétaires - Récoltants

L'Ereux - 19, rue du Fort Hudeau - 37140 Benais

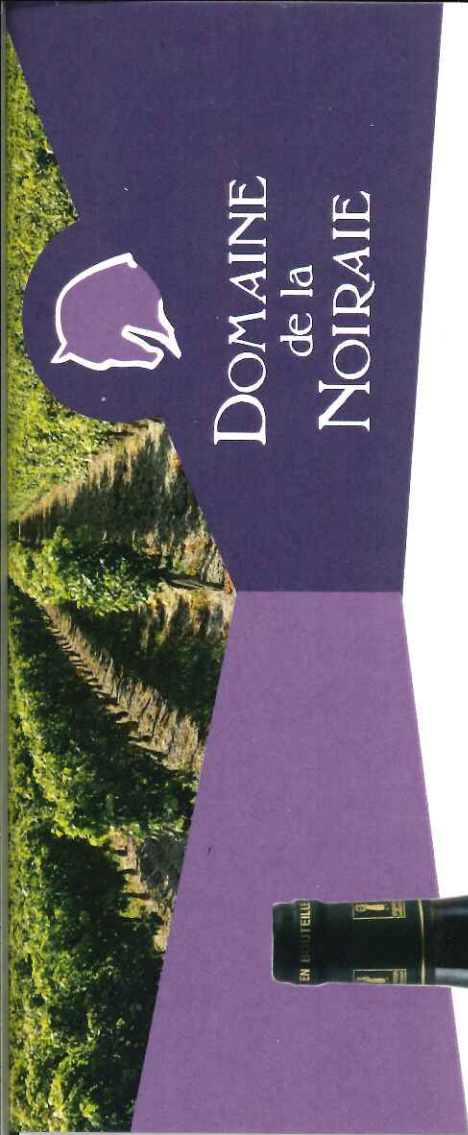
Tél. 02 47 97 30 40 Fax 02 47 97 46 95

E-mail : delanoue.freres@orange.fr

f : @DelanoueFreres **t** : @DelanoueFreres

www.domaine-de-la-noiraie.com





DOMAINE de la NOIRAIE

BOURGUEIL CUVÉE PRESTIGE La richesse d'un terroir qui s'accomplit

Les parcelles sélectionnées pour donner naissance à cette cuvée sont uniquement sur les coteaux argilo-calcaires de la commune de Benais et ont en moyenne 50 ans.

Travail des sols un rang sur deux en alternance avec un enherbement naturel, la bonne alchimie pour le meilleur développement possible de ces pieds de Cabernet Franc.

Les macération longues (3 semaines) à haute température (32°C) sont accompagnées de remontages et délestages quotidiens pour extraire les arômes de fruits noirs mûrs mais surtout les tanins et la structure de ces terroirs d'exception.

Les vinifications en cuves tronconiques apportent une certaine complexité à ce concentré de terroir.

Elevage un an en cuve pour ce vin de garde, à la robe soutenue, nez de fruits mûrs, bonne longueur en bouche.

DELANOUE FRÈRES

Michel, Pascale & Vincent

Propriétaires - Récoltants

L'Ereux - 19, rue du Fort Hudeau - 37140 Benais

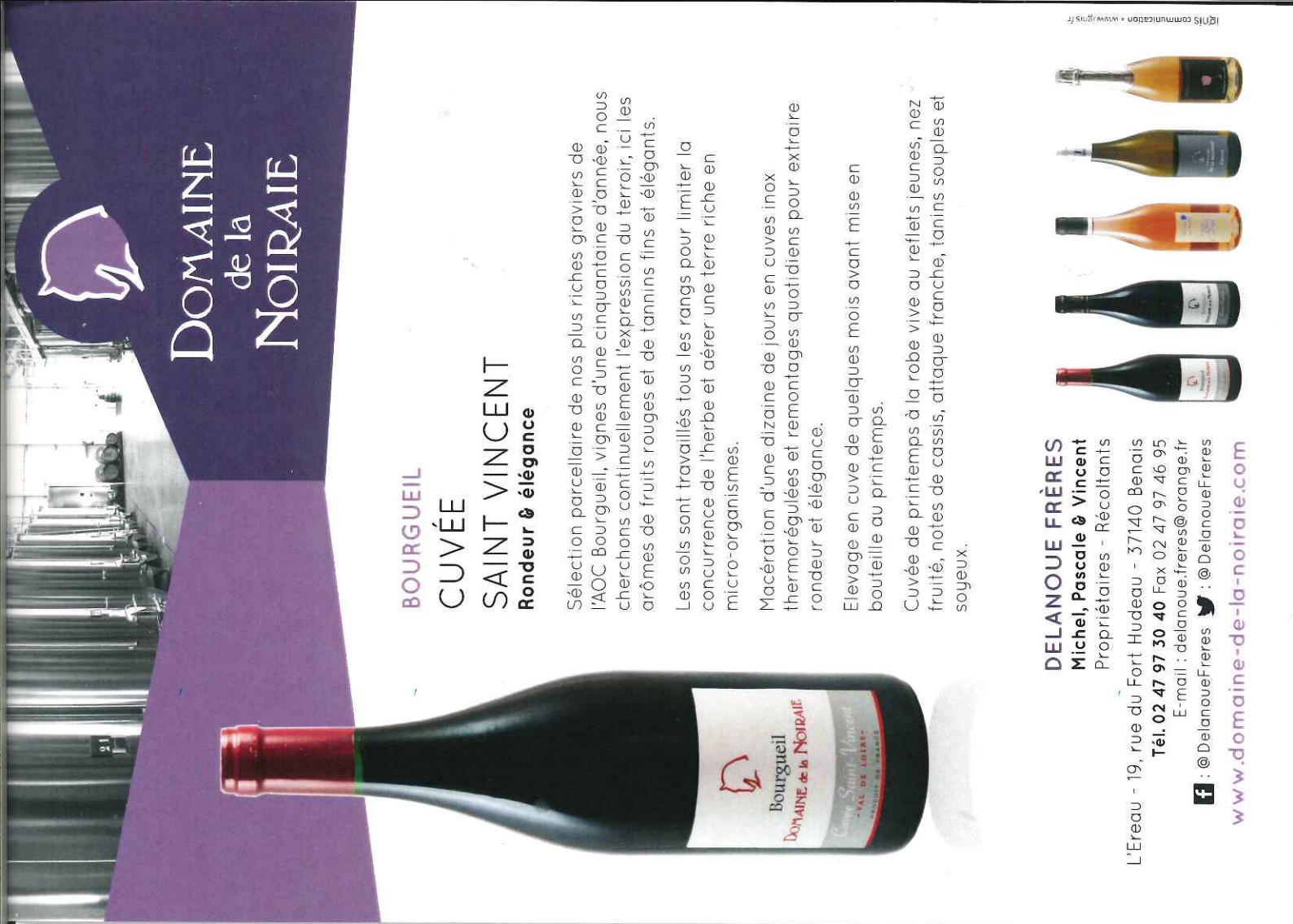
Tél. 02 47 97 30 40 Fax 02 47 97 46 95

E-mail : delanoue.freres@orange.fr

f : @DelanoueFreres

www.domaine-de-la-noiraie.com





DOMAINE de la NOIRAIE

BOURGUEIL CUVÉE SAINT VINCENT Rondeur & élégance

Sélection parcellaire de nos plus riches gravières de l'AOC Bourgueil, vignes d'une cinquantaine d'années, nous cherchons continuellement l'expression du terroir, ici les arômes de fruits rouges et de tannins fins et élégants.

Les sols sont travaillés tous les rangs pour limiter la concurrence de l'herbe et aérer une terre riche en micro-organismes.

Macération d'une dizaine de jours en cuves inox thermorégulées et remontages quotidiens pour extraire rondeur et élégance.

Elevage en cuve de quelques mois avant mise en bouteille au printemps.

Cuvée de printemps à la robe vive au reflets jeunes, nez fruité, notes de cassis, attaque franche, tanins souples et soyeux.

DELANOUE FRÈRES

Michel, Pascale & Vincent

Propriétaires - Récoltants

L'Ereux - 19, rue du Fort Hudeau - 37140 Benais

Tél. 02 47 97 30 40 Fax 02 47 97 46 95

E-mail : delanoue.freres@orange.fr

 : @DelanoueFreres  : @DelanoueFreres

www.domaine-de-la-noiraie.com

