



CHATEAU DE CHAINTRES

DAMES DE CHAINTRES 2018

Appellation : Saumur Blanc A.O.C.



Travail de la vigne :

Rendement : 30Hl/Ha

Travail du sol : labour, déchaussage sous le rang

Travail biologique, certification Ecocert France

Vinification :

Vendange manuelle en caisses ajourées, tri à la vigne et au cellier.

Pressurage pneumatique avec séparation des tailles.

Fermentation en cuve inox thermorégulée à une température de 18°C.

Elevage sur lie fine durant 8 mois pour moitié en cuve inox et moitié en jarre.

Sulfitage en fonction du pH du vin et filtration avant mise en bouteille.

Commentaires de dégustation :

Robe : jaune doré aux reflets brillants

Nez : nez d'agrumes frais

Bouche : attaque franche, la bouche est ample et élégante.

Les agrumes révèlent toute leur fraîcheur. La minéralité que lui confèrent nos sols de tuffeaux donne du relief. Il finit sur une note d'épices, longue et plaisante.

Accord mets vins: viandes blanches, plats en sauces et crustacés.

La garde : 5 à 8 ans



Titre alcoolométrique : 15,5%

Vignoble

Localisation : Dampierre sur Loire, lieu-dit Chaintre

Terroir : altération de craie verte (tuffeau)

Etage : turonien moyen

Age moyen des vignes : supérieur à 80 ans

Encépagement : 100% chenin

DOMAINE VINICOLE DE CHAINTRES S.A.S. – Gaël B. de Tigny

54 rue de la Croix de Chaintres – 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE – France

Tel : +33 (0)2 41 52 90 54 – Fax : +33 (0)2 41 52 99 92 – www.chaintres.fr – email : info@chaintres.fr