



CHATEAU DE CHAINTRES

LES SABLES 2018

Appellation : Saumur Champigny A.O.C.

Travail de la vigne :

Rendement : 40Hl/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 avant encuvage par tapis.

Egrappage total. Fermentation en cuve inox thermorégulée à une température de 18 degrés. Pied de cuve avant départ en fermentation alcoolique. Fin de la fermentation à une température de 24 degrés pour plus d'élégance des vins. Macération de 10 à 12 jours, élevage en cuve inox sur lies fines sans SO₂ durant 4 à 5 mois afin de conserver le fruit du vin.

Filtration, sulfitage en fonction du pH du vin à la mise en bouteille.

Commentaires de dégustation :

Robe : grenat aux reflets violines

Nez : fruits rouges frais.

Bouche : attaque fruitée et épicée, la bouche est souple avec une finale minérale et élégante.

Accord mets vins : idéal au printemps et été sur des charcuteries, grillades et fromages frais.

La garde : 3 à 5 ans



Titre alcoolométrique : 14%

Vignoble

Localisation : Dampierre sur Loire, lieu-dit Chaintre

Terroir : assemblage de deux terroirs, roche meuble calcaire et altération de roche meuble calcaire

Etage : turonien supérieur

Age moyen des vignes : supérieur à 30 ans

Encépagement : 100% cabernet franc

Médaille d'Argent à Decanter 2019

Médaille d'Argent au concours des Vins de Mâcon 2019

Prix « BIO » au Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2019



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