



CHATEAU DE CHAINTRES

VIEILLES VIGNES 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 comprise entre 18 et 24 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 14 à 25 jours. Elevage pour moitié en cuve inox et en cuves bois tronconiques sur lies fines sans SO₂ durant 8 mois afin de conserver le fruit du vin.

Commentaires de dégustation :

Robe : rouge rubis aux reflets violines

Nez : frais, fruits rouges à petites baies

Bouche : la bouche est structurée et ample sur les fruits noirs (mûres, cassis) avec une finale minérale

Accord mets vins: viandes rouges et tous les plats du quotidien

La garde : 7 à 10 ans



Titre alcoolométrique : 15%

Médaille de Bronze, Concours Général Agricole

Médaille d'Or au guide Gilbert & Gaillard 2019



Vignoble

Localisation : Dampierre sur Loire, lieu-dit Chaintre

Terroir : assemblage de deux terroirs, roche de craie verte et altération de craie verte (tuffeau)

Etage : turonien moyen

Age moyen des vignes : supérieur à 50 ans

Encépagement : 100% cabernet franc

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