



CHATEAU DE CHAINTRES

BLANC DE NOIR

Appellation : Crémant de Loire 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 caisse ajourées. Pressurage direct grappe entière. Séparation des tailles.

Débourbage des moûts à froid et fermentation en cuve.

Vinification en méthode traditionnelle.

Elevage de 18 à 24 mois sur latte.

Commentaires de dégustation :

Robe : limpide avec des reflets dorés, très fines bulles.

Nez : frais, net, fruits blancs, pêche de vigne, ananas, tilleul en fleur.

Bouche : Belle attaque, équilibré et vineux, zeste de citron.

Accord mets vins : conviendra sur un poisson en sauce, crustacé, viandes blanches, en apéritif ou avec des desserts.



Titre alcoolométrique : 13%

Vignoble

Localisation : Dampierre sur Loire, lieu-dit Chaintre

Terroir : Sablo-Limoneux colluvions

Etage : séronien à turonien supérieur

Age moyen des vignes : supérieur à 30 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