



## CHATEAU DE CHAINTRES

### LES SABLES 2021

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

Travail biodynamique, certification Demeter et Biodyvin

#### Vinification :

Vendange manuelle en caisses ajourées, tri à la vigne et au cellier avant encuvage par tapis.

Encuvage par tapis et égrappage total. Fermentation des raisins par parcelle en cuve inox thermorégulée et macération courte (5-10 jours)

Elevage en inox pendant 6 mois, les parcelles sont assemblées avant mise en bouteille pour trouver le bon profil sensoriel représentatif de notre terroir.

#### Commentaires de dégustation :

*Robe* : rubis aux reflets violines

*Nez* : cerises et griottes

*Bouche* : attaque fruitée, 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 : 12,5%

#### Vignoble

*Localisation* : Dampierre sur Loire, lieu-dit Chaintre

*Terroir* : assemblage de trois terroirs, sous-sol roche dure à tendre calcaire, sablo-argileux, terrains limono-sablo-argileux

*Etage* : 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](http://www.chaintres.fr) – email : [info@chaintres.fr](mailto:info@chaintres.fr)