



CHATEAU DE CHAINTRES

LES SABLES 2024

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,%

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 – email : info@chaintres.fr