



## CHATEAU DE CHAINTRES

### VIEILLES VIGNES 2020

Appellation : Saumur Champigny A.O.C.



#### Travail de la vigne :

*Rendement* : 35hl/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.

Egrappage total. Fermentation en cuve inox thermorégulée et foudres (levures indigènes).

Macération de 21 jours. Elevage pour moitié en cuves inox et en cuves bois tronconiques sur lies fines durant 11 mois afin de conserver le fruit du vin.

#### Commentaires de dégustation :

*Robe* : grenat aux reflets violines

*Nez* : fruits rouges frais

*Bouche* : la bouche est structurée et ample sur les fruits rouges (cerise, myrtille) avec une finale minérale

*Accord mets vins*: viandes rouges, gibiers, légumes confits

La garde : 7 à 10 ans



Titre alcoométrique : 14%

#### Vignoble

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

*Terroir* : assemblage de deux terroirs, craie verte sablo-limono-glaucieuse et micacée 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](http://www.chaintres.fr) – email : [info@chaintres.fr](mailto:info@chaintres.fr)