



C. DE CHAINTRES PRE'EN BULLES

Vin de France, Pétillant Naturel



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 caisse ajourées.

Tri à la vigne et au pressoir.

Pressurage direct grappe entière.

Méthode ancestrale. Début de fermentation en cuve.

Mise en bouteille par gravité et dégorgement sans dosage.

Commentaires de dégustation :

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

Nez : frais, net, fruits blancs.

Bouche : Belle attaque, bouche fraîche, fruitée et minérale.

Accord mets vins : en apéritif ou avec des desserts.



Titre alcoométrique : 11,5%

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