



C. DE CHAINTRES

CABARET FRANC 2022

Vin de France, macération carbonique



Travail de la vigne :

Rendement : 35Hl/Ha

Travail du sol : labour, déchaussage sous le rang

Travail biodynamique, certification biologique Ecocert France

Vinification :

Vendanges manuelles en caisses ajourées, tri à la vigne et au cellier avant encuvage.

Grappes entières, fermentation carbonique pendant 6 jours. Pressoir des marcs et fermentation finie en cuve.

Mise en bouteille manuelle par gravité.

Commentaires de dégustation :

Une robe rouge pourpre, limpide et brillante.

Un nez intense et gourmand portant sur les petits fruits rouges et l'esprit floral.

Une bouche onctueuse, gouleyante et fraîche.

Accord idéal avec une salade de tomates et une burrata fumée.

A déguster de suite !



Titre alcoométrique : 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