



CHATEAU DE CHAINTRES

DAMES DE CHAINTRES 2023

Appellation : Saumur Blanc A.O.C.



Travail de la vigne :

Rendement : 20Hl/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.

Pressurage pneumatique avec séparation des tailles.

Fermentation en cuve bois et en jarre de terre cuite à une température de 16°C (levures indigènes).

Elevage sur lies fines durant 6 mois, pour 80% en cuve bois tronconique et 20% en jarre de terre cuite.

Pas de malo.

Commentaires de dégustation :

Robe : jaune doré aux reflets brillants

Nez : nez de fruits blancs et zeste d'agrumes

Bouche : attaque franche, la bouche est ample et élégante.

Les fruits blancs et les agrumes révèlent une belle fraîcheur. La minéralité que lui confèrent nos sols de tuffeaux lui donne une belle persistance.

Accord mets vins : viandes blanches, plats en sauces et crustacés.

La garde : 5 à 8 ans



Titre alcoométrique : 10,5 %

Vignoble

Localisation : Dampierre sur Loire, lieu-dit Chaintre

Terroir : altération de craie verte (tuffeau)

Etage : turonien moyen

Age moyen des vignes : supérieur à 80 ans

Encépagement : 100% chenin

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