



CHATEAU DE CHAINTRES

LES GENETS 2023

Appellation : Saumur Blanc 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.

Pressurage pneumatique avec séparation des tailles.

Fermentation avec levures indigènes en cuve inox thermorégulée à une température de 17°C.

Elevage sur lie fine durant 4 mois.

Commentaires de dégustation :

Robe : jaune pâle aux reflets dorés.

Nez : équilibre et complexité autour des fruits blancs.

Bouche : belle attaque, notes citronnées, texture ample et crémeuse avec une finale minérale.

Accord mets vins: en apéritif, avec des poissons charnus, une blanquette de veau ou fromage de chèvres.

La garde : 2 à 4 ans



Titre alcoométrique : 10,5%

Vignoble

Localisation : Dampierre sur Loire, lieu-dit Chaintre

Terroir : assemblage de deux terroirs, altération de roche meuble calcaire et altération de craie verte.

Etage : turonien supérieur et moyen

Age moyen des vignes : supérieur à 15 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