



## CHATEAU DE CHAINTRES

### LES HIRONDELLES 2023

Appellation : Saumur Rosé 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 par tapis. Egrappage total.

Pressurage pneumatique direct (1/3 éraflé, 2/3 vendange entière).

Fermentation avec levures indigènes en cuve inox thermorégulée à une température de 18°C. Elevage sur lies fines durant 4 mois.

#### Commentaires de dégustation :

*Robe* : rose saumonée, belle brillance.

*Nez* : petits fruits rouges (groseilles, fraises des bois).

*Bouche* : vin frais et ample en début de bouche, laissant place à une bouche suave et racée et une matière croquante, sur le fruit. Finale minérale sur les baies rouges.

*Accord mets vins*: idéal en apéritif, charcuterie, avec des viandes blanches, tarte aux fraises.

La garde : 2 à 3 ans



Titre alcoométrique : 10,5%

#### Vignoble

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

*Terroir* : altérite de craie verte

*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)