



CHATEAU DE CHAINTRES

LES HIRONDELLES 2024

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 : 12%

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 – email : info@chaintres.fr