



CHÂTEAU DE CHAINTRES

Dames de Chaintres

SAUMUR BLANC

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Loire

Millésime : 2022



100 % Chenin blanc



Alcool : 13,5 %



Le vignoble est situé à Dampierre sur Loire dans le lieu-dit Chaintre. Les vieilles vignes d'au moins 80 ans sont sur des sols d'argile verte (tuffeau). Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai. Fermentation alcoolique en cuve de bois et en jarres de terre cuite avec levures indigènes à 16 °C. Élevage sur lies fines durant 6 mois à 80 % en cuve de bois tronconique et à 20 % en jarres de terre cuite. Aucune transformation malolactique.



Vin jaune doré aux reflets étincelants. Le nez évoque le zeste d'agrumes et les fruits à noyau. La bouche, sur une attache franche, rappelle le zeste de citron, le noyau d'abricot, l'amande et la camomille. La finale est légèrement saline avec une pincée d'herbes fraîchement coupée et de la pomme jaune.



L'histoire fait partie de la vie du Château de Chaintres, que ce soit par son sol de tuffeau datant du Jurassique ou par son clos d'origine monastique datant de 1675. Un microclimat ressort de cet espace emmuré, optimal pour la maturité des raisins, mais l'envie d'élargir la gamme de produits et des opportunités ont entraîné l'ajout de parcelles hors des murs du clos, d'où le nom Exmuros.

