



Le Domaine

Créé en 1987, notre domaine est situé au lieu-dit « les Chesnaies » à Cravant-les-Côteaux. Nous cultivons du cabernet franc (pour les vins rouges et rosés) et du chenin blanc (pour les vins blancs) sur environ 20 ha à Cravant-les-Côteaux et Chinon.

L'agriculture biologique est pratiquée depuis près de 20 ans. Aujourd'hui les vignes sont travaillées en culture biodynamique, sans utilisation de produits chimiques.

Nos méthodes naturelles dans nos vignes et au chai, permettent de valoriser la typicité de nos terroirs et d'offrir des vins personnalisés.



Cambert
Béatrice & Pascal

Grands Vins de Chinon en Biodynamie

Val de Loire



Ne pas jeter sur la voie publique



VINS ROUGES - AOC Chinon

Cuvées de Terroir

Les Terrasses : *Fruité et gourmand* - Cabernet franc sur des sols d'alluvions et de graviers siliceux. Élevage de 6 à 12 mois en cuve béton. A boire jeune.

Les Perruches : *Fin et minéral* - Cabernet franc sur des sols d'argiles à silex. Élevage de 12 à 18 mois en cuve bois. Garde de 5 à 8 ans.

Cuvée Marie : *Riche et complexe* - Vieilles vignes de Cabernet franc de 75 à 85 ans sur sols argilo-graviers et argilo-siliceux. Élevage de 24 mois en fût de chêne. Garde de 15 ans.

Cuvées de lieu-dit

Les Puys : *Élégant et fin* - Cabernet franc sur des sols argilo calcaires. Macération longue d'environ 70 jours. Élevage de 12 mois en foudre et amphore plus 12 mois en cuve béton. Garde de 10 ans.

Le Chêne Vert : *Riche et puissant* - Cabernet franc sur sols d'argiles à silex. Vinifié en foudre avec élevage de 24 mois en fût de chêne et amphore. Garde de 5 à 15 ans.

La Croix Boissée : *Riche et puissant* - Vieilles vignes de Cabernet franc sur sols calcaires. Élevage de 24 mois en fût de chêne. Garde de 5 à 15 ans.

VINS BLANCS – AOC Chinon

Le Droit Chenin : *Fruit et fraîcheur* - Issue de l'assemblage de terroirs silex et calcaire. Chenin blanc vinifié en cuve bois et œuf béton. Mise en bouteille au printemps.

Les Puys : *Frais et minéral* - Chenin blanc sur sol argilo-calcaire. Macération de 3 à 4 jours en œuf béton poursuivi par un élevage en amphore de grès pendant 15 à 18 mois.

Les Chesnaies : *Complexe et gras* - Chenin blanc sur sols calcaires. Macération de 3 à 4 jours en œuf béton poursuivi pour un élevage en cuve béton et amphore de grès pendant 15 à 18 mois.

Antoine : *Exotique et puissance* - Elaborée quand l'arrière-saison est belle et qu'elle offre des tries avec un potentiel élevé (minimum 14°).

Le Chenin de L'Interdit : *Liquoreux* – Réalise en 2009 et 2016 à partir de raisin passerillés ou botrytisés.

VINS ROSÉS - AOC Chinon et VDF

Mathilde : *Fruité et sec* - Cabernet franc sur des sols d'alluvions et graviers siliceux. Issu du pressurage direct du raisin. Élevage en cuve inox de 6 à 12 mois et mise en bouteille au printemps.

Bulles Lambert : *Fin et frais* – Vin effervescent issue d'un pressurage direct de Cabernet franc. Élevage de 12 mois et dégorgement sans dosage.

LES VINS VINIFIÉS EN AMPHORE

Depuis 2014, le domaine utilise des amphores. Ces grands contenants en terre (grès ou argile) sont de merveilleux régulateurs thermiques naturels et donnent naissance à des vins d'une autre dimension !

Harmonie, issue des plus beaux Cabernets francs, vinifiée et élevée en amphore d'argile de Toscane.

Ligéris Dolium, vin « orange » issu d'une macération pelliculaire de raisins blancs (chenin blanc et pinot gris).



La Biodynamie

La culture biodynamique est avant tout un travail de soin de la terre. Il s'agit d'en assurer l'équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuse entre sol, plante et environnement.

Quelques pratiques culturales du domaine :

- Compost produit au domaine
- Traitements avec tisanes de plantes
- Travail en fonction du calendrier lunaire
- Vendanges manuelles

Le domaine adhère à la charte de qualité des vins biodynamiques « Renaissance des Appellation ». Nos vins sont certifiés Ecocert et Biodyvin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.