



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



### **Chinon « Les Graves » Domaine Fabrice Gasnier BIO**

**Appellation :** CHINON aoc

---

**Cépage :** 100% Cabernet Franc

---

**Région :** La Loire

---

**Garde :** Dès maintenant et dans les deux ans

---

**Dégustation :** Nez floral très parfumé et fin, vin croquant aux notes de fruits rouges (framboise et fraise des bois) avec une finale délicate et minérale. Simplicité et complexité florale. Vin de plaisir, une attaque ronde, une matière ample dans une structure légère

---

**Accords :** Poivrons farcis, barbecue, raclette ou asiatique bœuf en sauce piquante

---

**Producteur :** Le Domaine Fabrice Gasnier est une propriété familiale depuis quatre générations, située autour du village de Chezelet, sur la commune de Cravant-les-Coteaux. Il est dirigé depuis 2000 par Fabrice Gasnier, qui lui a fait prendre le tournant de la culture biologique. Le Domaine Fabrice Gasnier est aujourd'hui certifié « ECOCERT ». Pour aller plus loin encore, c'est désormais la totalité de l'exploitation qui est passée en biodynamie, certifiée « Demeter ». Le vignoble du Domaine Fabrice Gasnier s'étend sur 27 hectares, plantés en cabernet franc. Il repose sur deux types de sol : un sol de graves, de cailloux (cette roche a la particularité d'emmagasiner la chaleur le jour pour la restituer la nuit), et un sol composé d'argile et de sable (c'est un sol qui oblige la vigne à puiser sa nourriture en profondeur). Le sous-sol est quant à lui composé uniquement de calcaire, dit tuffeau de Touraine. L'ensemble des travaux à la vigne s'opère manuellement

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 – Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) – [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)