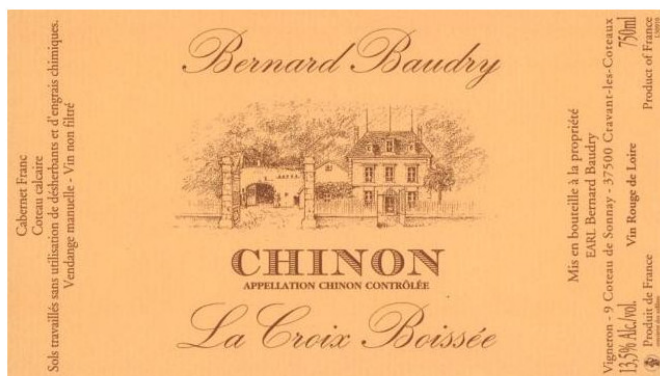


Domaine Bernard Baudry Chinon "La Croix Boissée" rouge 2009

Prix du produit :

168,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2009

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: La Croix Boissée

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

La Grande Cuvée de Bernard Baudry, dans un grand millésime de garde qui commence tout juste à s'ouvrir en 2015... rare !

Description du produit :

Cliquez pour la lire présentation du domaine Bernard Baudry en général.

Commentaires sur ce **Domaine Bernard Baudry Chinon "La Croix Boissée" rouge 2009** :

RVF (sept. 2012): *Cabernet franc de forte concentration. Le fruit revient avec les tanins de craie qui relancent une bouche fraîche et de belle garde.*

RVF (sept. 2011): *Complet, savoureux et toujours d'une grande harmonie dans la finesse de sa matière. La bouteille finie, un grand manque se fera sentir.*

Guide Bettane et Desseauve 2012: *En retrait pour l'instant, mais la matière est superbe, vraiment savoureuse. Elle évoluera avec charme. Apogée de 2011 à 2018.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, août 2010): *From chalk-clay over mother chalk on the high escarpment above Cravant, Baudrys? 2009 Chinon La Croix Boisée was tasted from barrel and will not be bottled until shortly before the 2011 harvest. Fresh blackberry touched by brown spices and toasted nuts are allied to deep, marrow-rich meat stock and humus, forest floor notes. Almost like a picture of its site, this exhibits an early incipient sense of creaminess, yet also a firm sense of fine tannin and pure chalky suffusion, and its bright saline and berry skin notes serve for ample invigoration. This is sure to be profound as a finished wine worth following for at least 15 years, though it will of course evolve significantly between now and bottling.*

Fiche technique rédigée par le Domaine Baudry :

Sols : Argilo - calcaire sur les coteaux modelés par une forte érosion. La pente orientée " plein sud " favorise l'ensoleillement des raisins.

Cépages : Cabernet franc.

Vignes : Petite parcelle de vignes âgées de 5 à 40 ans.

Vinification/Elevage : Vendange manuelle. Fermentation en cuves bois avec des pigeages réguliers. Cuvaïson de 20 à 30 jours. Elevage en barriques (1 à 3 ans) pour une durée de 12 à 14 mois. Mise en bouteille en début d'année.

Caractère : Sur ce sol très calcaire, le vin délivre une puissante matière marquée par des tanins fermes et "crayeux ". De la complexité, du gras, des fruits très mûrs, ce Chinon s'exprimera pleinement après quelques années de garde.