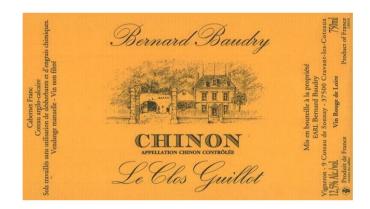
# Domaine Bernard Baudry Chinon "Le Clos Guillot" rouge 2010 (75 cl)



# Prix du produit :

120,00 €

### caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2010 Appellation: Chinon Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Le Clos Guillot

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

### Description brève du produit :

"Un cabernet d'anthologie, 17/20 "(RVF) Bettane Desseauve 16,5/20

## **Description du produit:**

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

### Ce vin en particulier:

Plus précoce et vif que La Croix Boissée, ce terroir replanté à la fin des années 1990 propose d'excellents vins.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2013: Ce vin présente un profil tendu, parfaitement savoureux et digeste : un cabernet d'anthologie, à l'allonge florale et suave, d'une rare

délicatesse de tanins.

La Revue du Vin de France (nov. 2013): Matière nerveuse, vivante, florale, chair ample et vivante, dynamique. C'est profond, revigorant, minéral, avec une formidable allonge et persistance aromatique. Le grand Chinon, incontournable.

**Guide Bettane et Desseauve**: Évolution du style classique, légèrement froid mais subtil, élégant, ce 2010 montre la maîtrise du domaine à réussir les petits millésimes mais également les grands, tels ce 2010. Apogée de 2012 à 2017.

### Fiche technique rédigée par le Domaine:

**Sols** : Coteau calcaire de pente sud- sud- est, fortement argileux en haut, composé de tuffeau jaune en bas de parcelle.

Cépages : Cabernet Franc.

Vignes : Plantées de 1993 à 2000 sur la commune de Chinon

Vinification/élevage: Vendange manuelle. Fermentation de 15 jours en cuves en bois avec pigeages réguliers. Elevage de 12 mois en barriques de « 2 à 5 vins ».

Caractère :Le Clos Guillot est un vin raffiné. Ses arômes de griottes et de fruits noires le font parfois « pinoter » certaines années. Le vin est d'une belle longueur et reste très frais en bouche.

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com