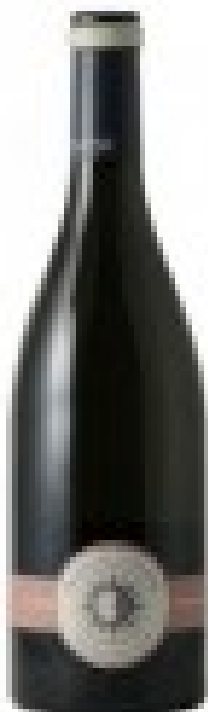


# Domaine François Chidaine Vin de France "Baudoin" blanc sec 2016



**Prix du produit :**

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINÉ

Millésime: 2016

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Baudoin

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

Illustre clos situé sur l'Appellation Vouvray. Il ne bénéficie plus de l'appellation suite à une sombre histoire administrative très française. Qu'importe, les vignes n'ont pas bougé et le vin n'a jamais été aussi bon ! 90% des 2016 perdus pour cause de grêle... cette bouteille est une survivante.

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINÉ**

**Baudoin blanc sec 2016 signé François Chidaine :**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Culture de la vigne :** Le vignoble est conduit en biodynamie. Aucun produit phytosanitaire

---

chimique n'est utilisé. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

**Sols** : Le sol est composé d'argiles profondes et de craie blanche, uniquement de nature argilo-calcaire. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage.

**Cépage** : chenin blanc.

**Vendanges** : manuelles avec tris successifs.

**Age des vignes** : 40 ans.

**Vinification** : Après un pressurage, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale : 11 mois).

**Accords mets et vins** : Apéritifs, poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre.

**Potentiel de garde** : 10 à 15 ans.