

Domaine Bernard Baudry Chinon "La Croix Boissée" blanc sec 2017



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2017

Appellation: Chinon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: La Croix Boissée

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

16/20 RVF. La grande cuvée de garde de Bernard Baudry. Très rare en blanc.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BAUDRY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Bernard Baudry Chinon "La Croix Boissée" blanc 2017

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Définition finement exotique et épicée du chenin dans le blanc de La Croix Boissée 2017, qui conserve une identité crayeuse*

sapide malgré la richesse du millésime. Un beau blanc de caractère.

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Dans ce type de millésime solaire, les notes d'ananas et de fruits exotiques jaillissent mais le nez conserve néanmoins une finesse épicée et florales et un élan calcaire savoureux. Très belle race crayeuse.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Identité finement fumée et force minérale se fondent parfaitement dans une bouche à la tension ligérienne. Fourchette d'apogée : 2022-2037.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

La grande diversité de terroirs de notre vignoble nous encourage à appliquer les principes de vinifications parcellaires, c'est-à-dire que nous vendangeons et vinifions les raisins de chaque parcelle séparément.

La vinification du mono-cépage, (Chenin pour les vins blancs) met en lumière les variations de terroirs en toute transparence.

Couleur:Blanc

Cépage : Chenin Blanc.

Sols : Calcaires siliceux sur un coteau très érodé de pente orientée sud.

Vignes : Plantées en 1994 et 2004.

Vinification / Élevage : Vendange manuelle. Fermentation lente en tonneau de 500 litres jusqu'à l'obtention d'un blanc sec (moins de 2g/l de sucres résiduels).