

Domaine Bernard Baudry Chinon "Le Clos Guillot" rouge 2017

Prix du produit :

144,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2017

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Le Clos Guillot

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

17/20 RVF. Une des cuvées parcellaires de prestige signée Bernard et Mathieu Baudry.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Bernard Baudry Chinon "Le Clos Guillot" rouge 2017

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (juin 2019) : 17/20. Ce cabernet franc est né sur

les argilo-calcaires du Clos Guillot. Il nous transmet un visage encore fermé de son terroir. Il aura besoin de quatre à cinq ans de bouteille pour révéler sa haute concentration, ses nuances e framboises, sa race calcaire, ou les épices parfument délicatement l'ensemble. Quelle tenue!

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Cette bouteille incarne le grand classicisme de Chinon. Sur ce coteau de calcaire jaune, ce cabernet franc puise une force délicatement austère et une concentration hors-norme. Après 5 ans, il révèle une myriade de saveurs épiciées. Après 10 ans, il exprime des notes typiques de rognon qu'acquiert un chinon avec le temps. Un souffre magnifique, proche du terroir.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2018) : 16,5/20. *Une magnifique bouche intense et soyeuse, structurée par des tannins précis tout en profondeur. Fourchette d'apogée : 2020-2040. Accords mets et vins : steak tartare, faisan, quiches, tartes et tourtes aux lardons, grillades et côtes d'agneau, charcuteries.*

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 noirs le font parfois « pinoter » certaines années. Le vin est d'une belle longueur et reste très frais en bouche.