

# 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 parcelaires de prestige signée Bernard et Mathieu Baudry.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BAUDRY  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES 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 de 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 épicées. 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.