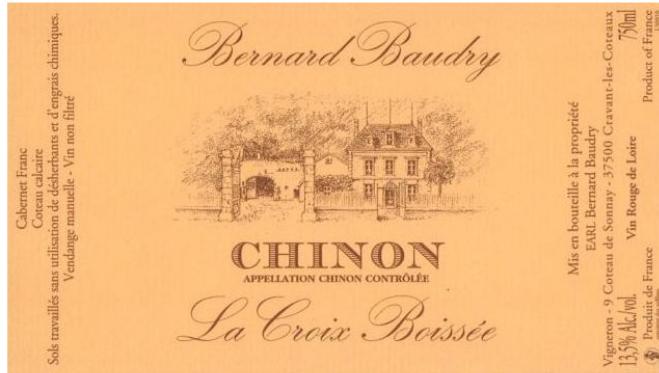


Domaine Bernard Baudry Chinon "La Croix Boissée" rouge 2011 (75 cl)

Prix du produit :

150,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2011

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: La Croix Boissée

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description brève du produit :

Cuvée classée "meilleur Chinon" tous millésimes confondus par la RVF d'octobre 2014.

Bettane Desseauve: 15,5/20

Description du produit :

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

Sur ce vin en particulier:

RVF d'octobre 2014: "Ce vin né sur un terroir argilo-calcaire et bâti pour la garde est souvent discret dans sa jeunesse, mais sa finesse de tanins, sa justesse de définition et son alliance de fruit mûr et de fraîcheur lui permettent de creuser l'écart au vieillissement. Un chinon exemplaire,

qui s'impose au sommet des rouges de Touraine"

Guide RVF des meilleurs vins de France 2014: *La Croix Boissée trône au sommet des chinons du millésime, mais a besoin d'un peu de temps en cave pour que sa texture un peu serrée s'épanouisse. Ses tanins mûrs et son allonge ne laissent aucun doute quant à sa qualité.*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Les échantillons prélevés avant la mise n'étaient pas parfaits mais ils montraient une matière belle qui devrait se révéler avec le vieillissement. Nous sommes confiants. Apogée 2013-2021.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, oct. 2014): *Baudry's 2011 Chinon La Croix Boissée is a very spicy, currently slightly reluctant Cabernet Franc from 30-year-old vines on clay and limestone soils that presents itself more on the fresh and greenish side. Aged for 18 months in barrels, the flavors are rather earthy than fruity, reminding me of powdered rocks, a freshly sharpened pencil and green beans, whereas the aromatic fruit flavors are as discreet as delicate. On the palate this neither fined nor filtered red is a pure, mineral-structured, slightly Pinot-like wine of great finesse, freshness and elegance, quite young and still tart, but powerful and intense, with a beautifully astringent (refreshing!) yet long finish. This is the purest and most firmly structured? and obviously most potential? Chinon I tasted for this report. It calls for patience? which is not too bad for a great wine.*

Fiche technique rédigée par le Domaine:

Sols : Argilo - calcaire sur les coteaux modelés par une forte érosion. La pente orientée " plein sud " favorise l'ensoleillement des raisins.

Cépages : Cabernet franc.

Vignes : Petite parcelle de vignes âgées de 5 à 40 ans.

Vinification/Elevage : Vendange manuelle. Fermentation en cuves bois avec des pigeages réguliers. Cuaison de 20 à 30 jours. Elevage en barriques (1 à 3 ans) pour une durée de 12 à 14 mois. Mise en bouteille en début d'année.

Caractère : Sur ce sol très calcaire, le vin délivre une puissante matière marquée par des tanins fermes et " crayeux ". De la complexité, du gras, des fruits très mûrs, ce Chinon s'exprimera pleinement après quelques années de garde.