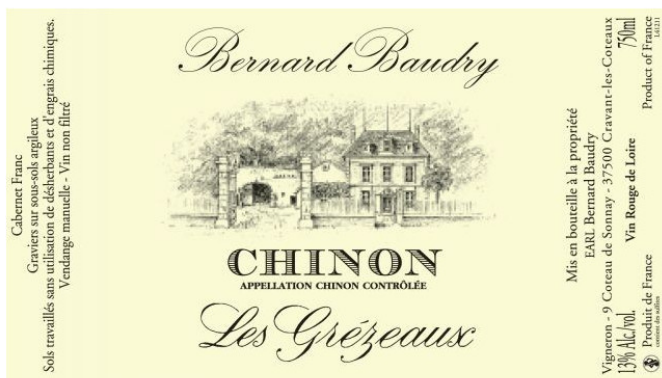


# Domaine Bernard Baudry Chinon "Les Grezeaux" rouge 2011 (75 cl)

Prix du produit :

**84,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2011

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Grezeaux

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

**Description brève du produit :**

16/20 RVF, 90/100 Parker. Excellente introduction aux vins de Bernard Baudry, dont la relative légèreté est très adaptée aux repas de printemps et d'été.

**Description du produit :**

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

**Sur ce vin en particulier:**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2014:** Les Grezeaux se montre plein et harmonieux, très régulier d'une année sur l'autre, un rien plus mat dans son fruit en 2011.

**La RVF** (oct. 2014): *Les graves caillouteuses du pied de coteau donnent un vin plein et*

*harmonieux, tout en fruit. Une parfaite introduction au style du domaine: friand et très régulier.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, Oct. 2014): *Bernard Baudry's unfiltered 2011 Chinon Les Grézeaux is a beautifully fragrant, earthy and floral-flavored Cabernet Franc from 65-year-old vines on gravelly loam soils with delicate aromas of dark and meaty cherries, black berries, mushrooms, spices, and white asparagus. It reveals a silky, velvety, very elegant and well-balanced texture with beautifully ripe fruit aromas, ripe tannins and a refined acidity. It is a medium-bodied red and, especially when chilled a little bit, a perfect wine for summer evenings as well as for Christmas dinner.*

***Fiche technique rédigée par le Domaine:***

**Sols** : Graves caillouteuses sur sous-sol argilo - siliceux au pied du coteau de Sonnay.

**Cépages** : Cabernet Franc.

**Vignes** : Parcelle la plus âgée du domaine (vignes de 50 ans).

**Vinification/élevage** : Vendange manuelle. Fermentation en cuves ciments de 15 à 25 jours. Elevage de 12 mois en barriques de 3 à 5 ans d'âge.

**Caractère** : " Les Grézeaux " est un vin concentré avec une matière dense mais toujours soyeuse due à l'influence des graviers. Il peut vieillir 10 ans voire beaucoup plus dans les grandes années.