

Domaine Bernard Baudry Chinon "Le Clos Guillot" rouge 2018



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2018

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Le Clos Guillot

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Bernard Baudry Chinon "Le Clos Guillot" rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 93+/100. *The 2018 Chinon Le Clos Guillot is another impressive Cabernet Franc from Bernard Baudry. The bouquet reveals a perfectly ripe, refined and elegant yet also intense dark fruit aroma reminiscent of blackberries and cherries intermixed with leather and some distinctive flinty aromas. Quite open from this bottle but highly attractive. Silky, round and with remarkable finesse and tension, this is a full-bodied, concentrated and quite tannic Chinon with a still astringent finish but with enough*

*sweetness and intensity for good aging potential. The aftertaste is long and compact and once more represents the concentrated character of the berries when harvested. An impressive wine whose future is even more great than its current status. Tasted in June 2021. **Drink date 2025-2045.***

Guide RVF des meilleurs vins de France 2021 (novembre 2020) : **Coup de cœur 95/100.** *Sa floralité et sa note de framboise mûre nous donnent un frisson enivrant. La matière soyeuse, d'une richesse vibrante cette année, est portée par une sensation calcaire haletante. Ne soyez pas pressé.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (novembre 2020) : **17/20.** *Nez alliant les fruits noirs juteux et des nuances fumées, belle mâche, avec une trame tendue et un beau retour de violette qui donne à la finale plus de complexité.*

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.

Description brève du produit :

Coup de cœur et 95/100 RVF. Une des cuvées parcelloires de prestige signée Bernard et Mathieu Baudry.