Panachage Domaine Bernard Baudry Chinon

Prix du produit :

45,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)
Millésime: 2019
Appellation: Chinon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Un panachage de trois cuvées incontournables du domaine Baudry : Domaine 2020, Les Grézaux 2020 et Les Granges 2021.

Ces vins ont été offerts par le vigneron, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BAUDRY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Panachage Domaine Bernard Baudry Chinon

Ces vins ont été offerts par le vigneron qui les a élaborés, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

Fiche technique rédigée par le Domaine :

LES GREZEAUX 2020 :

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.

DOMAINE 2020 :

Sols : Graviers : 20 % - Plateaux Calcaires : 80 %

Cépage : Cabernet franc.

Vigne : Moyenne d'âge des vignes de 35 à 40 ans.

Conduite du vignoble : Culture Biologique.
Les sols sont labourés sans utilisation de désherbants chimiques. Ils reçoivent une fumure à base de compost végétal.
Dans la vigne, nous disposons au mieux les grappes sur le cep (taille, ébourgeonnage) pour aérer la végétation. Traitements par produits de contact (soufre et cuivre) en fonction de la pression en les associant avec des plantes naturelles.

Vinification/élevage : Vendange manuelle, fermentation par levures indigènes, légers remontages.
Fermentation 15 jours et élevage en cuve ciment pour une durée de 15 mois.
Mise en bouteille sans filtration.

Vin : Le Domaine est un vin souple et fruité avec des tanins fins. Le sous-sol calcaire apporte de la minéralité et une belle fraîcheur à cette cuvée dont le potentiel de garde est de 3 à 8 ans.

LES GRANGES 2021 :

Sols : Parcelle située sur la commune de Cravant, Graviers et sables mélangés sur sous-sol argilo-siliceux.

Cépage : Cabernet franc.

Vigne : Parcelle de 7 hectares.
Plantation : 1985 à 1988

Conduite du vignoble : Culture Biologique. Les sols sont labourés sans utilisation de désherbants chimiques. Ils reçoivent une fumure à base de compost végétal.
Dans la vigne, nous disposons au mieux les grappes sur le cep (taille, ébourgeonnage) pour aérer la végétation. Traitements par produits de contact (soufre et cuivre) en fonction de la pression en les associant avec des plantes naturelles.

Vinification/élevage : Vendange manuelle. Pas de levurage.
Fermentation d'environ 15 jours. Elevage de 7 mois en cuves.
Mise en bouteille au printemps ou en automne suivant la récolte.

Vin : "Les Granges" est un vin fruité et gourmand à déguster dans sa jeunesse.
C'est une expression de Chinon souple et friand caractéristique des sols de graviers