

Domaine Bernard Baudry Chinon "La Croix Boissée" rouge 2012

Prix du produit :

216,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2012

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: La Croix Boissée

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Cuvée classée "meilleur Chinon" tous millésimes confondus par la RVF d'octobre 2014, avec 18/20. Bettane + Desseauve: 16,5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Bernard Baudry Chinon "La Croix Boissée" rouge 2012

La Revue du Vin de France (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): 18/20. Ce

grand terroir argilo-calcaire de Cravant-les-Coteaux est bâti pour la garde, comme le prouvera ce 2012 ample et très harmonieux, à la trame veloutée et séveuse: une réussite magistrale. A boire entre 2018 et 2030.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: 18/20. *La Croix Boissée 2012 est une réussite magistrale, tout en sève et en ampleur, à l'équilibre souverain.*

Guide Bettane et Desseauve 2016: 16,5/20 et Coup de Coeur. *La cuvée justifie les espoirs que nous portions sur l'échantillon l'an passé. Elle est à la fois puissante en finale et aérienne dans son tannin. Très belle réussite. Apogée de 2016 à 2025.*

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. Cuvaizon 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.