

# 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 CUVEES 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. 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.