Domaine François Chidaine Vin de France "Baudoin" blanc sec 2021

Prix du produit :

118,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINE
Millésime: 2021
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Baudoin
RVF: 94/100
Bettane + Desseauve: 95/100
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine François Chidaine Vin de France "Baudoin" blanc sec 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 94/100. *"Baudoin, célèbre clos de Vouvray, se développe avec de belles épaules, et une concentration intrinsèque conférant une vinosité saillante et un relief régulier."*

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 95/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Culture de la vigne : Le vignoble est conduit en biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

Sols : Le sol est composé d'argiles profondes et de craie blanche, uniquement de nature argilo-calcaire. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage.

Cépage : chenin blanc.

Vendanges : manuelles avec tris successifs.

Age des vignes : 40 ans.

Vinification : Après un pressurage, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale : 11 mois).

Accords mets et vins : Apéritifs, poissons grillés, crustacés, fromage de chêvre.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Description brève du produit :

95/100 B+D et **94/100** RVF. Illustre clos situé sur l'Appellation Vouvray. Il ne bénéficie plus de l'appellation suite à une sombre histoire administrative très française. Qu'importe, les vignes n'ont pas bougé et le vin n'a jamais été aussi bon !