

Domaine Bernard Baudry Chinon blanc sec 2022



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2022

Appellation: Chinon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Superbe chenin à déguster dans la fougue de sa jeunesse. **92/100 RVF**.

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Bernard Baudry Chinon blanc 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept. 2023). **92/100**. *Jamais dans la démonstration, le blanc 2022 s'élance avec un délicieux éclat. Une définition fine, saline du chenin de Chinon.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, Juin 2024). **92/100**. *Crafted from vines planted on clay and limestone soils, the 2022 Chinon Blanc reveals aromas of lemon, white flowers, pear and herbs, followed by a medium-bodied, seamless and round palate with a moderately concentrated core of fruit and a delicate tension in the mid-palate complemented by an ethereal, saline finish. It matured 25% in egg-shaped concrete containers and 75% in barrels. DRINK DATE 2024-2034.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

La grande diversité de terroirs de notre vignoble nous encourage à appliquer les principes de vinifications parcellaires, c'est-à-dire que nous vendangeons et vinifions les raisins de chaque parcelle séparément.

La vinification du mono-cépage, (Chenin pour les vins blancs) met en lumière les variations de terroirs en toute transparence.

Cépage : Chenin Blanc.

Sols : Calcaires siliceux sur un coteau très érodé de pente orientée sud.

Vignes : Plantées en 1994 et 2004.

Vinification / Élevage : Vendange manuelle. Fermentation lente en tonneau de 500 litres jusqu'à l'obtention d'un blanc sec (moins de 2g/l de sucres résiduels).