

Domaine Bernard Baudry Chinon "Le Clos Guillot" rouge 2012

Prix du produit :

132,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2012

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Le Clos Guillot

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Ce Chinon est un niveau au dessus des "Grézeaux", pour aller crescendo vers "La Croix Boissée", la très grande cuvée de garde du domaine.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BAUDRY + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce Chinon "Le Clos Guillot" rouge 2012 du Domaine Bernard Baudry :

RVF d'octobre 2014: Plus précoce et vif que La Croix Boissée, ce terroir replanté à la fin des années 1990 propose d'excellents vins, comme ce 2012 aux fruits délicieux, mûrs et frais, à la texture douce et croquante.

Guide RVF des meilleurs vins de France 2015: *Le Clos Guillot gagne en densité, avec des tanins d'une finesse remarquable.*

Guide Bettane + Desseauve 2016: *Francs de pieds, les céps du Clos Guillot produisent un vin charnu, suave et plein. 2012 nous a favorablement étonnés.*

Fiche technique rédigée par le Domaine:

Sols : Coteau calcaire de pente sud- sud- est, fortement argileux en haut, composé de tuffeau jaune en bas de parcelle.

Cépages : Cabernet Franc.

Vignes : Plantées de 1993 à 2000 sur la commune de Chinon

Vinification/élevage : Vendange manuelle. Fermentation de 15 jours en cuves en bois avec pigeages réguliers. Elevage de 12 mois en barriques de « 2 à 5 vins ».

Caractère : Le Clos Guillot est un vin raffiné. Ses arômes de griottes et de fruits noires le font parfois « pinoter » certaines années. Le vin est d'une belle longueur et reste très frais en bouche.