

Domaine François Chidaine Vin de France "Baudoin" blanc sec 2023




FRANÇOIS CHIDAINNE

Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINNE
Millésime: 2023
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: 97/100
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

97/100 RVF. Illustre Clos (avec un grand C, avec de beaux murs tout autour :-) 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 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Chidaine Vin de France "Baudoin" blanc sec 2023 :

La Revue du Vin de France (avril 2025) : **97/100.** *L'identité unique de Baudoin, à la fois plus pleine et plus aérienne, passant du freesia à la chair de nèfle au tahini, sa subtile gaine de sucre étoffant un cœur plein et promettant une belle garde.*

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 chèvre.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.