

# Granges de la Perrière

**BAUDRY & DUTOUR** est né en 2003 de l'association de Christophe BAUDRY, propriétaire à Cravant les Coteaux du Domaine de la Perrière, fils et petit fils de vigneron, homme du terroir porteur et garant de la tradition, et de Jean-Martin DUTOUR qui s'est installé Domaine du Roncée en 1993 après avoir obtenu les diplômes d'ingénieur agronome et d'œnologue.

Fort de leur expérience ils proposent cette cuvée vinifiée à partir d'une sélection de raisins du célèbre cépage rabelaisien « breton » ou CABERNET FRANC.

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Millésime</b>   | 2020  |
|  | <b>Terroir</b>   | Sols pauvres et drainants sur les alluvions anciennes de la rive droite de la Vienne  |
|  | <b>Cépage</b>  | Cabernet Franc aussi appelé « breton »  |
|  | <b>Age des vignes</b>  | Environ 25 ans  |
|  | <b>Taille</b>  | Guyot simple  |
|  | <b>Rendements</b>  | 50 Hl/Ha  |
|  | <b>Viticulture</b>   | Haute Valeur Environnementale, Agriculture de Conservation  |
|  | <b>Vinification</b>  | Vendange une fois la maturité phénolique (tanins) atteinte, au petit matin aux températures les plus fraîches de la journée. Encuvage par gravité, macération courte et fermentation douce dans des cuves thermorégulées pour préserver la fraîcheur aromatique et extraire uniquement le meilleur du raisin. |
|  | <b>Elevage</b>   | Cuve inox   |
|  | <b>Alcool</b>  | 12.5 %  |
|  | <b>T° de service</b>   | 15°- 17°C   |
|  | <b>Conservation</b>  | A boire avec gourmandise de suite ou après 2 ou 3 années.   |
|  | <b>Dégustation</b>   | Robe rubis, un nez fruité et gourmand sur la cerise, la fraise et la groseille. Bouche fraîche, souple et gouleyante de fruits rouges.  |
| <b>Accord mets-vin</b>   | Parfait dès l'apéritif, avec une planche de charcuterie ou une terrine ; il s'invite ensuite à table : grillades estivales ou boulettes de viandes mijotées, gaspacho ou lasagnes végétales. |   |