

Les 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.

	Millésime	2016
	Terroir	Sols pauvres et drainants sur les alluvions anciennes de la rive droite de la Vienne
	Cépage	Cabernet Franc aussi appelé « breton »
	Age des vignes	Environ 20 ans
	Taille	Guyot simple
	Rendements	55 Hl/Ha
	Vinification	La vendange est triée à la main puis égrappée. La cuvaison est courte pour préserver la fraîcheur aromatique. La maîtrise des températures nous permet d'obtenir des fermentations douces et respectueuses des arômes de fruits frais et d'extraire uniquement le meilleur du raisin.
	Elevage	Elevés en cuve inox, les vins sont soutirés tous les 2 mois.
	Alcool	12.5 %
	T° de service	15°
	Conservation	A boire avec gourmandise de suite ou après 2 ou 3 années.
	Dégustation	Couleur soutenue et brillante, un nez fruité de violette, bouche fraîche, souple et gouleyante de fruits rouges.
	Accord mets-vin	Viande rouges, fromages de chèvre

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon