

# 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.

	<b>Millésime</b>	2016
	<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 20 ans
	<b>Taille</b>	Guyot simple
	<b>Rendements</b>	55 Hl/Ha
	<b>Vinification</b>	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.
	<b>Elevage</b>	Elevés en cuve inox, les vins sont soutirés tous les 2 mois.
	<b>Alcool</b>	12.5 %
	<b>T° de service</b>	15°
	<b>Conservation</b>	A boire avec gourmandise de suite ou après 2 ou 3 années.
	<b>Dégustation</b>	Couleur soutenue et brillante, un nez fruité de violette, bouche fraîche, souple et gouleyante de fruits rouges.
	<b>Accord mets-vin</b>	Viande rouges, fromages de chèvre

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon