



# Chinon Blanc, 2021

Bernard Baudry  
FRANCE, LOIRE, CHINON

Joli terroir situé sur les Coteaux de l'appellation Chinon qui donne des vins de grandes intensités

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans (Plantées de 1993 à 2000)
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	45 hl/ha
SUPERFICIE	3 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur les premières côtes de l'appellation
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire jaune
VINIFICATION	Vendange manuelle. Fermentation de 3 semaines en cuves ciments à l'aide des levures indigènes.
ÉLEVAGE	12 mois en barriques de 2 à 5 vins puis 12 mois en cuves ciments non revêtues. Non filtré.

CODE SAQ  
14831500

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
35.75 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Bernard Baudry est issu d'une famille de vignerons. Il a débuté comme conseiller viticole au laboratoire de Tours au côté de Jacques PUISAIS, après des études œnologiques à Beaune. Cette expérience formatrice a duré 5 ans avant qu'il ne décide de s'installer à son compte en 1975 à la tête d'un petit domaine de 2 hectares. Matthieu, son fils, a fait ses études dans le Mâconnais, puis dans le Bordelais. Après une année de stage en Tasmanie puis en Californie, il décide de rejoindre le domaine familial en 2000. Agrandie en 1982, l'exploitation compte désormais 32 hectares répartis sur différents types de sols. Cette diversité permet d'appliquer des principes de vinification parcellaires où chaque vin se distingue par la nature de son terroir.