



Chinon Blanc, 2020

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.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune aux reflets dorés. Au nez des arômes expressifs de fruits blancs et de fleurs blanches. En bouche, c'est un vin harmonieux, d'une belle rondeur et déjà très expressif sur des saveurs de fruits blancs généreux.
CONSOMMATION	Parfait avec un mijoté de poulet aux pruneaux et aux épinards ou des poivrons et tomates cerises fondants au four avec des galettes de riz brun aux lentilles. Servir entre 14° et 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 7 ans.

CODE SAQ
14831500

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
32.00 \$



PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT (2021)
95/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Bernard Beaudry est issu d'une famille de vigneron. 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 parcelles où chaque vin se distingue par la nature de son terroir.