



Chinon, 2020

Bernard Baudry
FRANCE, LOIRE, CHINON

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 à 35 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<1,2 g/l
SUPERFICIE	6 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur les communes de Cravant-les-Coteaux et Chinon
GÉOLOGIE DU SOL	Plateaux de sable sur calcaire 70% et 30% de graviers
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation à l'aide des levures indigènes pendant 15 jours dans des cuves ciment.
ÉLEVAGE	13 mois en cuve de bois et ciment non revêtu. Non filtré. Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

CODE SAQ
10257571

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
27.55 \$



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 parcelnaires où chaque vin se distingue par la nature de son terroir.