



Les Grézeaux, 2021

Bernard Baudry
FRANCE, LOIRE, CHINON

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans, parcelle la plus âgée du domaine
RENDEMENTS	50 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<1,2 g/l
SUPERFICIE	4 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe au pied du coteau de Cravant les coteaux sur la rive droite de la Vienne, sur une terrasse alluvionnaire
GÉOLOGIE DU SOL	Graviers argilo-siliceux
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation en cuves ciments de 15 jours.
ÉLEVAGE	13 mois en cuve ciment. Mise en bouteille au printemps.

CODE SAQ
10257555

TYPE
Vin rouge

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.