

# Cuvée chenin

**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.

Cette cuvée est issue de l'assemblage des petites parcelles de Chenins Blancs du Domaine de la Perrière et du Domaine du Roncée.

On ne trouve sur l'ensemble de l'appellation de CHINON que 40 Ha de vignes destinées au CHINON Blanc. Les meilleurs terroirs sont les terroirs argilo-calcaires ou d'argiles à silex.



<b>Millésime</b>	2009
<b>Superficie</b>	Environ 2 ha
<b>Terroir</b>	Coteau argilo-calcaire
<b>Cépage</b>	Chenin Blanc appelé aussi « Pineau de la Loire »
<b>Age des vignes</b>	Jeunes vignes de moins de 20 ans
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Rendements</b>	55 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Grappes cueillies à maturité qui sont pressées sans attendre. Débourage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température. Pas de fermentation malo-lactique
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox, quelques mois sur lies
<b>Alcool</b>	12,5%
<b>Sucres résiduels</b>	4 g/L
<b>T° de service</b>	10/12°C
<b>Conservation</b>	2 à 3 ans
<b>Dégustation</b>	Nez flatteur d'agrumes, de fruits à chair blanche. Bouche fraîche.
<b>Mets-vin</b>	Servir en apéritif, sur une terrine de poissons ou des desserts sucrés

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon