

# *Cuvée Marie-Justine*

**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, au nom des filles de Christophe, est élaborée à partir des raisins d'une sélection des parcelles de nos domaines les plus adaptées à la fraîcheur des vins rosés. Elle est complétée de saignées de nos meilleures cuves.



<b>Millésime</b>	2017
<b>Terroir</b>	Graves
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Rendements</b>	55 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Pressurage direct ou saignée. Stabulation sur bourbes, fermentation à froid environ 3 semaines.
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox, sur lies.
<b>Alcool</b>	12,5%
<b>Sucres résiduels</b>	1 g/L
<b>T° de service</b>	10/12°C
<b>Conservation</b>	2 à 3 ans
<b>Dégustation</b>	Couleur œil de gardon à rose, nez intense de fruits frais avec des notes de pêches et d'agrumes. Bouche douce et fruitée.
<b>Mets-vin</b>	Vin pour se désaltérer au cœur de l'été, et idéal pour accompagner les plats épicés.

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon