

Domaine de la Morandière

Le Domaine de la Morandière a été regroupé avec l'exploitation du Domaine du Roncée dans les années 60.

Aujourd'hui l'ensemble des installations de vinification est regroupé à la Morandière où un nouveau chai a été construit en 2006 autour de deux idées simples : respecter la vendange, respecter notre environnement.

Les vignes de la Morandière sont enherbées, ébourgeonnées, effeuillées et palissées de façon haute pour capter le maximum de soleil et atteindre la maturité optimale.



Millésime	2010
Terroir	Graviers légèrement argileuses, en terrasses, alluvions anciennes de la Vienne
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	25 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	48 Hl/Ha
Vinification	Tri de la vendange sur souche, respect de l'intégrité des raisins par encuvage gravitaire, macération à froid et cuvaison courte. Tout est mis en œuvre pour protéger le fruit des raisins sans se priver de leur richesse.
Elevage	100% en cuve inox
Alcool	12,5%
T° de service	14/16°C
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Robe rouge aux reflets bleus dans sa jeunesse, nez gourmand de fruits noirs frais et d'épices. Tendre et gouleyant.
Mets-vin	Volailles, viandes blanches, fromages de chèvre frais ou affiné.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon