

# Domaine de la Perrière

Christophe BAUDRY représente la 6<sup>ème</sup> génération de BAUDRY à posséder le Domaine de la Perrière.

A Cravant les Coteaux, principal village de l'appellation d'origine contrôlée CHINON, le vignoble du Domaine de la Perrière s'étend aujourd'hui sur 26 hectares. A distance raisonnable de la nappe profonde de la rivière, ces sols pauvres et drainants permettent au Cabernet Franc d'exprimer son plus beau fruit. Des vins de velours à boire jeune ou de moyenne garde.

Christophe BAUDRY a repris le domaine en 1990 avec pour objectif de toujours continuer à progresser vers des vins de qualité, frais et fruité, et de faire partager sa passion pour sa terre, les vignes et ses vins de CHINON. C'est l'objectif qu'il poursuit maintenant avec Jean-Martin DUTOUR avec qui il s'est associé en 2003.



<b>Millésime</b>	2013
<b>Superficie</b>	15 hectares
<b>Terroir</b>	Graviers anciens du bord de la Vienne
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
<b>Age des vignes</b>	Environ 20 ans
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Rendements</b>	35 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Vendange totalement égrappée. La maîtrise précise des températures nous permet d'obtenir des fermentations douces et respectueuses des arômes de fruits frais.
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox
<b>Alcool</b>	12,5%
<b>T° de service</b>	14 /16°C
<b>Conservation</b>	A boire en 2014 - 2015
<b>Dégustation</b>	Robe brillante, grenat aux reflets pourpres, nez fruité très net de cerise, framboise et groseille, bouche souple et très soyeuse. Un vin rouge tout en rondeur et en fruit doté d'une jolie typicité, suivi d'une belle vivacité.
<b>Mets-vin</b>	Viandes blanches, volailles et fromages de chèvre.

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon