

3 Coteaux

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'oenologue.

Cette cuvée est issue de l'assemblage des petites parcelles de Chenins Blancs provenant de 3 Coteaux : **Coteau des Chénaies** du Domaine de la Perrière, **Coteau des Chenanceaux** du Domaine du Roncée et **Coteau de l'Olive**, parcelle plantée en 2008 et récoltée pour la première fois en 2010.

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.



Millésime	2010
Superficie	Environ 2 ha
Terroir	Coteau argilo-calcaire
Cépage	Chenin Blanc appelé aussi « Pineau de la Loire »
Age des vignes	Jeunes vignes de moins de 20 ans
Taille	Guyot simple
Rendements	55 HI/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température. Pas de fermentation malo-lactique
Elevage	100% en cuve inox, quelques mois sur lies
Alcool	12,5%
Sucres résiduels	4 g/L
T° de service	10/12°C
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Nez flatteur d'agrumes, de fruits à chair blanche. Bouche fraîche.
Mets-vin	Servir en apéritif, sur une terrine de poissons ou des desserts sucrés

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon