

# Château de La Grille

Les origines du Château de la Grille remontent au XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècle, il fut transformé et rénové au XIX<sup>e</sup> siècle par le marquis Gustave de Coudry, historien célèbre et avocat à Chinon, qui développe le domaine en érigeant une chapelle et des dépendances. Le domaine s'étend alors sur une centaine d'hectares, répartis en terre à blé, bois, pâturages et quelques vignes. C'est à cette époque, que le vin de La Grille devient « la référence du chinonais pour sa qualité ».

1951, Albert GOSSET issu d'une longue lignée de vignerons champenois (14 générations, depuis 1584), en fait l'acquisition. Il ne cesse d'agrandir et d'améliorer une structure viti-vinicole de pointe. En 1995, le château et son domaine deviennent la propriété de Sylvie et Laurent Gosset qui améliorent encore la qualité et la présentation des vins.

Depuis début 2009, le Château de La Grille a lié sa destinée à celle de BAUDRY-DUTOUR, Vignerons à Chinon. Ils s'attachent à préserver ses traditions et son terroir ... et de toujours garantir des vins de grande qualité.



|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Millésime</b>        | 2014  |
| <b>Terroir</b>          | Argilo-calcaire   |
| <b>Cépage</b>           | Cabernet Franc aussi appelé « Breton »  |
| <b>Age des vignes</b>   | 40 ans en moyenne   |
| <b>Taille</b>           | Guyot simple  |
| <b>Rendements</b>       | 42 Hl/Ha  |
| <b>Vinification</b>     | Issu de macération pelliculaire (macération des peaux avec le jus entre 12 et 24 heures) ce qui explique sa couleur assez soutenue. Fermentation alcoolique en petit volume entre 15-18°C d'environ 2 mois pour préserver les arômes. Pas de fermentation malolactique. |
| <b>Elevage</b>          | 100% en cuve inox, sur lies avec batonnage  |
| <b>Alcool</b>           | 12,5 %  |
| <b>Sucres résiduels</b> | < 2 g/L   |
| <b>T° de service</b>    | 10/12°C   |
| <b>Conservation</b>     | A boire maintenant  |
| <b>Dégustation</b>      | Vin subtil, idéal dès les beaux jours. Bouche équilibrée et généreuse aux arômes de fruits rouges fraîchement cueillis.   |
| <b>Mets-vin</b>         | A servir en terrasse avec une entrée ou un poisson.   |

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon